

Rivenditore con deposito:

**impac**  
s.r.l

Via Gritti, 36 - 30021 P.to S.Margherita di Caorle (VE)

www.impacsrl.com - Email: info@impacsrl.com

Tel. 0421-260624 - Tel./Fax 0421-260252

Prodotti Ecologici certificati Ecolabel - Detersivi - Detergenti - Alberghiero - Casalinghi  
Attrezzature per Pizzerie - Prodotti vari per Pulizie - Elettricità - Idraulica - Giardinaggio  
Ferramenta - Prodotti per Imbarcazioni - Idropitture - Smalti - Fai da Te - Antinfortunistica



## Suma Grill

Detergente per forni e grill

### Descrizione

**Suma Grill D9** è un detergente energico per la pulizia periodica delle zone con forti incrostazioni di grasso presenti nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti.

### Caratteristiche principali

**Suma Grill D9** è un detergente altamente alcalino indicato per la pulizia periodica di forni, grill o piastre con forti incrostazioni di grasso. Questa miscela di alcali, tensioattivi e solventi rimuove anche i residui carboniosi più ostinati. Diluito con acqua il prodotto è anche indicato per la pulizia della friggitrice.

### Benefici

- L'energica azione alcalina rimuove anche i residui carboniosi più ostinati
- Ideale per l'utilizzo su forni, grill e piastre e diluito per la pulizia delle friggitrici
- Lo spruzzatore con lancia schiumogena aumenta il raggio d'azione e riduce la vaporizzazione del prodotto

### Modalità d'uso

#### Pulizia di forni / grill:

1. Assicurarsi che la superficie da trattare abbia una temperatura non superiore a 80 °C (ideale 60-80 °C)
2. Spruzzare il prodotto tal quale direttamente sulla superficie o sull'attrezzatura
3. Lasciare agire per 5-30 minuti a seconda dell'entità dell'incrostazione
4. Rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o spazzola
5. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare

#### Pulizia della friggitrice:

1. Scaricare l'olio e chiudere la valvola
2. Riempire con acqua fino a raggiungere il livello cui arriva l'olio di frittura
3. Aggiungere 0,5-1 L di **Suma Grill D9** per ogni 10L d'acqua (soluzione al 5-10%). Verificare la capacità della macchina per il livello di riempimento.
4. Accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione senza superare i 100 °C per 15-30 minuti
5. Dopo aver raffreddato e scaricato, rimuovere i residui rimasti sulle pareti e sugli elementi riscaldanti con una paglietta o una spugna abrasiva
6. Risciacquare due volte con acqua calda pulita e lasciare asciugare

#### Pulizia della cappa:

1. Smontare la cappa
2. Posizionare i pezzi in una soluzione con 50-100ml di **Suma Grill D9** per litro d'acqua calda (soluzione al 5-10%)
3. Lasciare agire per 5-30 minuti
4. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare

# D9

