

SUMA GRILL D9 2L W1850 silny preparat do mycia pieców, grilli i smażalników Diversey G11840

Producent: Diversey

Nr referencyjny: G11840

Cechy produktu

Masa (kg): 13.44
Pojemność (l): 2
Pakowane po: 6

Silny preparat do czyszczenia piekarników, grilli i smażalników

Utrzymaj idealną czystość w swojej kuchni z **Suma Grill D9 2L W1850**. Ten bardzo silny, alkaliczny preparat doskonale sprawdza się w okresowym usuwaniu uporczywych zabrudzeń tłuszczowych i zwęglonych resztek jedzenia z pieców, grilli oraz smażalników.

Formuła oparta na mieszance rozpuszczalników, substancji alkalicznych i środków powierzchniowo czynnych umożliwia skuteczne usuwanie nawet najbardziej uciążliwych zabrudzeń. Rozcieńczony preparat nadaje się również do czyszczenia frytownic metodą namaczania, co czyni go wyjątkowo wszechstronnym środkiem do profesjonalnego użytku.

Najważniejsze zalety

- **Silne działanie alkaliczne –** usuwa nawet silnie zwęglone osady i tłuszcze.
- **Wysoce skoncentrowana formuła –** zapewnia ekonomiczne zużycie.
- **Idealny do piekarników, grillów, salamander oraz frytownic (po rozcieńczeniu) –** uniwersalny i praktyczny.
- **Opryskiwacz pianowy z przedłużką –** poprawia zasięg i redukuje powstawanie mgły.

Sposób użycia

Czyszczenie piekarników i grilli: upewnij się, że temperatura powierzchni jest niższa niż 80°C (optymalnie 60-80°C). Spryskaj nierozcieńczony produkt, pozostaw na 5-30 minut, usuń zabrudzenia za pomocą zmywaka lub szczotki, dokładnie spłucz gorącą wodą i pozwól wyschnąć.

Czyszczenie frytownic: spuść olej, napełnij wodą i dodaj 1 L produktu na każde 10 L wody (10% roztwór). Doprowadź do kontrolowanego wrzenia przez 15-30 minut, wyszoruj pozostałości, spłucz dwukrotnie czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia.

Czyszczenie wyciągu grilla: zdemontuj wyciąg, użyj roztworu 50 ml/l (5%) w gorącej wodzie, pozostaw na 15-60 minut, dokładnie spłucz wodą i pozwól wyschnąć.

Parametry produktu

- **Pojemność:** 2 l
- **Masa netto:** 13
- **Kod produktu:** G11840

Wybierz **Suma Grill D9 2L W1850** i ciesz się perfekcyjną czystością oraz bezpieczeństwem w swojej profesjonalnej kuchni.