



Diversey

suma<sup>®</sup> Grill conc

D9 conc

## Detergente para limpeza de fornos e grelhadores

### Descrição

Suma Grill conc D9 conc é um detergente altamente concentrado, para a remoção de sujidade difícil, indicado para a manutenção periódica de zonas de grande acumulação de gordura em áreas de processamento alimentar.

### Propriedades

Suma Grill conc D9 conc é um detergente alcalino, altamente concentrado e de elevado desempenho, para o reabastecimento de embalagens de 2L, através de sistemas de doseamento e/ou diluição da Diversey DQFM e/ou QFM.

Suma Grill conc D9 conc é adequado para a limpeza periódica de fornos, grelhas e salamandras muito sujas. A sua mistura de alcalinos, tensoativos e solventes remove até os resíduos muito carbonizados. Diluído em água, o produto pode ser utilizado para limpeza pelo método de imersão de fritadeiras.

### Benefícios

- Reduz o desperdício, requer menos espaço de armazenamento e, graças à sua fórmula altamente concentrada, permite excelentes resultados de poupança
- Poderosa ação alcalina remove até a sujidade muito carbonizada Ideal para utilizar em fornos, grelhas e salamandras e, quando diluído, para limpeza de fritadeiras
- Pulverizador com extensão melhora o alcance e reduz a formação de névoa

### Instruções de utilização

Conectar a embalagem do Suma Grill conc D9 conc ao sistema da Diversey DQFM e/ou QFM e colocar o frasco reutilizável do D9 de modo a poder reabastecer o mesmo. Retirar quando estiver automaticamente cheio e enroscar o pulverizador com extensão no frasco.

#### Limpeza de fornos / grelhas:

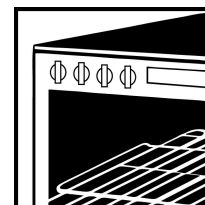
1. Certificar que a temperatura da superfície é inferior a 80 °C (ideal 60 °C a 80 °C).
2. Pulverizar o produto a uma concentração de 18% diretamente na superfície ou no equipamento (utilizar o pulverizador de espuma com lança recomendado).
3. Deixar atuar 5 a 30 minutos, dependendo do nível de sujidade.
4. Remover a sujidade solta com um esfregão ou uma escova.
5. Enxaguar abundantemente com água quente limpa e deixar secar ao ar.

#### Limpeza de fritadeiras:

1. Escoar o óleo e fechar a válvula.
2. Encher com água até quase ao limite da capacidade do óleo.
3. Adicionar Suma Grill D9 a uma concentração de 2%.
4. Ligar a fritadeira e deixar ferver de modo controlado durante 15 a 30 minutos.
5. Após o arrefecimento e a drenagem, esfregar os resíduos que permanecerem nas paredes e nas resistências com um esfregão ou uma escova.
6. Enxaguar duas vezes com água quente e deixar secar ao ar.

#### Limpeza de exaustores:

1. Desmontar o exaustor.
2. Utilizar Suma Grill conc D9 conc a uma concentração de 2%.
3. Deixar atuar por 15 a 60 minutos.
4. Enxaguar abundantemente com água limpa e deixe secar ao ar.



The logo for Diversey, featuring the brand name in white on a blue leaf-like shape with a stylized plant icon to the right.

Diversey™

suma®

Grill conc

D9 conc

#### Dados Técnicos

Aspeto: Líquido castanho claro

pH (puro): > 12

pH (em uso): ~ 13

Densidade relativa (20°C): ≈ 1.26

Viscosidade (mPa.s; 25°C): ≈ 100

*Os dados acima correspondem a valores típicos e não devem ser considerados como especificação.*

#### Segurança na armazenagem e manuseamento

Um guia completo sobre manuseamento e eliminação deste produto é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança (FDS) – <https://sds.diversey.com>.

Armazenar fechado na embalagem original, afastado de temperaturas extremas.

Apenas para uso profissional / especialistas.

#### Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização. Suma Grill conc D9 conc é adequado para utilização nos materiais em aço inoxidável habitualmente encontrados numa cozinha. Não utilizar em materiais sensíveis a produtos alcalinos, tais como alumínio, cobre, metal galvanizado, madeira, linóleo, etc.

[www.diversey.com](http://www.diversey.com)

© 2025 Diversey, Inc. All Rights Reserved. Rev.11/03/2025 pt-PT (P00450)