

Kuchyňská hygiena-čištění konvektomatů

Řada prostředků SUMA "D" jsou vysoce koncentrované čistící a desinfekční prostředky, zaručující řešení celkové kuchyňské hygieny. Vysokou čistící účinnost při nízkých nákladech zaručuje pravidelné školení.

Suma Grill D9

balení 6x2 kg karton

je prostředek pro čištění grilů, likviduje usazeniny vzniklé při pečení. Na konvektomaty, grily, fritézy, sporáky, pečicí trouby. Vhodný pro všechny nerezové povrchy. Aplikuje se postřikem nebo vytvořením roztoku a následným ponořením čištěného zařízení.

Při aplikaci používejte nejlépe tlakový rozstřikovač **Unisprayer**

Při aplikaci zahřejte zařízení na max. 60°C

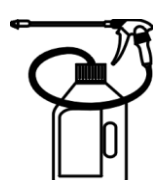


KONVEKTOMATY, TROUBY

Sanitaci provádí:

Ochranné pomůcky:

ochranné rukavice, vhodný ochranný oděv

<i>Sanitační prostředek</i>			<i>Koncentrace</i>	<i>Frekvence</i>
 C žiravý	Suma Grill D9		podle druhu znečištění a použití	po každém použití zařízení nebo dle potřeby
<i>Úklidové a sanitační pomůcky, stroje a zařízení</i>				
 Pro čištění konvektomatů, grilů, sporáků a pečících trub používejte takto : - při silném zašpinění používejte neředěný prostředek - při běžném znečištění se ředí vodou v poměru 1:1 až 1:5				

Pracovní postup:

1. Nastříkejte prostředek SUMA Grill D9 na studený povrch, pokud lze zahřejte na max. 60° C
2. Aplikujte pomocí pěnovacího nástavce !!!!!!!!!!!
3. Nechte působit 10 – 30 minut
4. Odstraňte usazeniny hadříkem, houbou nebo kartáčem (pozor na poškrábání technologie)
5. Následně opláchněte pitnou vodou

Poznámky:

1. Na svislý povrch aplikujte prostředek pomocí zpěnovacího nástavce
2. Nepoužívejte na hliníkové povrchy !
3. Nepoužívejte drátěné kartáče