

## Desengrasante de hornos y planchas

### Descripción

Suma Grill Gel D9.4 es un detergente enérgico adecuado para la limpieza periódica de hornos, planchas y salamandras con un elevado nivel de suciedad grasa.

### Propiedades

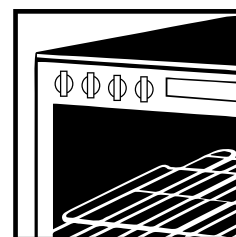
Suma Grill Gel D9.4 es un detergente altamente alcalino adecuado para la limpieza periódica de hornos, planchas o salamandras muy sucias. Su mezcla de componentes alcalinos, tensioactivos y disolventes elimina incluso la suciedad muy quemada. Gracias a su naturaleza viscosa, el producto se adhiere de manera efectiva a las superficies verticales consiguiendo un tiempo de contacto prolongado y una limpieza eficaz.

### Beneficios

- La potente acción de sus componentes alcalinos elimina incluso la suciedad muy quemada
- Se adhiere a las superficies verticales para un mayor tiempo de contacto y una limpieza más eficaz
- Ideal para usar en hornos, planchas y salamandras

### Modo de empleo

1. Asegurarse de que la temperatura del horno es inferior a 80°C (óptima 60-80°C).
2. Pulverizar el producto puro directamente en la superficie o equipo (utilizar el pulverizador de espuma con lanceta) o aplicar el producto con un pincel en la superficie interior del horno.
3. Dejar actuar unos 5-30 minutos, dependiendo del nivel de suciedad.
4. Eliminar los restos con un estropajo o rasqueta.
5. Aclarar bien con agua caliente y dejar secar al aire.





**D9.4**

#### **Información técnica**

Apariencia: líquido opaco viscoso

pH (producto puro): 12

Densidad Relativa (20°C): 1,10

*Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones*

#### **Precauciones en su manipulación y almacenamiento**

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad; [sds.diversey.com](https://sds.diversey.com). Almacenar en el envase original cerrado y mantener alejado de temperaturas extremas.

#### **Compatibilidad del producto**

Si se usa en las condiciones recomendadas, Suma Grill Gel D9.4 es adecuado para usar en superficies de acero inoxidable comunes en las cocinas. No usar en materiales sensibles a componentes alcalinos como aluminio, cobre, etc.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

Información Medioambiental Empresa certificada con ISO 9.001 y ISO 14.001.