

## Suma Frit D9.1

### Poudre pour le nettoyage des friteuses

# D9.1

#### Description

**Suma Frit D9.1** est un nettoyant puissant concentré pour l'entretien périodique des friteuses, des grilles de hottes et des canalisations.

#### Propriétés principales

La formule de **Suma Frit D9.1** est fortement alcaline pour enlever efficacement des souillures carbonisées. C'est un mélange de tensioactifs et d'agents séquestrants pour éviter la redéposition quelle que soit la dureté de l'eau.

#### Avantages

- Puissante action alcaline qui enlève même les souillures carbonisées
- Excellents résultats en nettoyage par trempage des friteuses et extracteurs de grils
- Economique à l'usage grâce à sa formule hautement concentrée

#### Mode d'emploi

##### Nettoyage des friteuses:

1. Préparer une solution avec 20 à 50 g de **Suma Frit D9.1** par litre d'eau chaude (50°C maxi). Bien mélanger pour homogénéiser la solution
2. Vidanger l'huile, fermer la valve. Remplir la friteuse (+ panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile
3. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 minutes environ
4. Vidanger la friteuse tiède (*permet de poursuivre l'action nettoyante de la solution dans les canalisations*)
5. Brosser séparément et rincer le panier avec de l'eau chaude (50°C maxi). Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Porter à ébullition pour éliminer les résidus
6. Vidanger la friteuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude (50°C maxi) et laisser sécher à l'air libre. Essuyer si besoin.

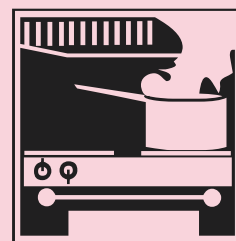
##### Nettoyage des grilles de hottes:

1. Démontez les grilles de la hotte
2. Tremper les grilles dans une solution de 20-50 g de **Suma Frit D9.1** /L d'eau chaude inférieure à 50°C (solution à 2-5%)
3. Laisser agir pendant 15-60 minutes
4. Bien rincer avec de l'eau et laisser sécher à l'air libre

#### Données techniques

Aspect	Poudre blanche fluide
pH (solution à 1% d'eau distillée)	12.7
Densité (g/l)	950

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.



## Suma Frit D9.1

### Recommandations pour la manipulation et le stockage

*Produit corrosif.*

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE sur Minitel n° vert : 08.36.05.00.99 et sur internet [www.JohnsonDiversey.fr](http://www.JohnsonDiversey.fr).

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Réf. St : 9245

### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Frit D9.1** est adapté aux matériels en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériels sensibles aux alcalins comme l'aluminium.

### Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au règlement détergent concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement N°648/2004)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

### Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7010069	10kg

**JohnsonDiversey (F)**

9-11 Avenue du Val de Fontenay

94133 Fontenay sous Bois

Tel. 01 45 14 76 76

[www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr)