

## Suma Max D9.2

### Nettoyant four et grill

# D9.2

#### Description

**Suma Max D9.2** est un nettoyant non caustique pour l'entretien quotidien des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine.

#### Propriétés principales

**Suma Max D9.2** est un détergent alcalin adapté au nettoyage quotidien des surfaces fortement souillées comme les fours, les grils ou les salamandres. Ce mélange d'alcalins, de tensioactifs et de solvants, enlève également les souillures carbonisées en utilisation quotidienne. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.

#### Avantages

- Produit non corrosif, sans risque à manipuler, équipé d'un pulvérisateur avec embout spécial mousse qui limite la dispersion du produit
- Donne de bons résultats sur les fours, les grils, et les salamandres ainsi que dilué pour le nettoyage des friteuses
- Action puissante même sur les surfaces fortement souillées

#### Mode d'emploi

##### Nettoyage des fours / grils :

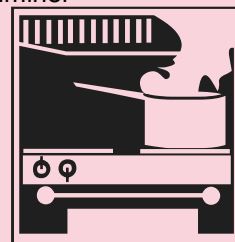
1. Retirer les grilles de cuisson. Les nettoyer séparément avec **Suma Max D9.2** par trempage.
2. Laisser refroidir +/- 20 minutes après utilisation ou mettre le four à la température de 60-70°C maximum
3. Eteindre le four. Pulvériser **Suma Max D9.2** (de préférence avec l'embout mousse)
4. Laisser agir de 10 à 30 minutes selon le degré d'encrassement
5. Utiliser une lavette légèrement humide ou une brosse pour enlever les salissures. Rincer à l'eau potable au moyen d'une douchette.  
*Pour les fours vapeurs non autonettoyants, utiliser la fonction vapeur du four pour rincer les parois.*
6. Laisser sécher. Essuyer si besoin, avec un papier à usage unique.

##### Nettoyage des friteuses:

1. Vidanger l'huile et fermer la valve
2. Remplir la friteuse avec une solution de 1l de **Suma Max D9.2** pour 10l d'eau. (10% p/p) jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
3. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 minutes environ
4. Une fois la friteuse refroidie et vidangée, brosser séparément et rincer la panier avec de l'eau chaude (50°C maxi)
5. 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 nécessaire.

##### Nettoyage des grilles de hotte:

1. Démontez les grilles de la hotte
2. Tremper les grilles dans une solution de 100 ml de **Suma Max D9.2** /L d'eau chaude (solution à 10%)
3. Laisser agir pendant 30-60 minutes
4. Bien rincer avec de l'eau et laisser sécher à l'air libre



## Suma Max D9.2

### Données techniques

Aspect	Liquide visqueux de couleur marron
pH pur	12.9
Densité relative (20°C)	1.02

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

### Recommandations pour la manipulation et le stockage

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, sur Internet [www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr) ou [www.diese-fds.com](http://www.diese-fds.com)

Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures extrêmes de stockage.  
Réf. St : 9250

### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Max D9.2** est adapté aux matériels en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériels sensibles aux alcalins comme l'aluminium.

### Législation

Produit conforme à la législation relative :

- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

### Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7010066	6x2L

### 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)