Diversey™

suma® Master D3.12

Universalfettlöser

Produktbeschreibung

Suma Master D3.12 ist ein nicht-ätzender Universalentfetter, der sich für verschiedene Reinigungsaufgaben in und um die Küche eignet, sowie schmutzige und verkohlte Fettablagerungen durch einfaches Auskochen entfernt. Dieses Produkt ist silikatfrei und daher ideal geeignet für Anwendungsbereiche, in denen ein starker Reiniger erforderlich ist, wie z.B. für Leergutautomaten.

Eigenschaften

Die spezielle Mischung aus Tensiden und Additiven macht das Produkt sehr effektiv für die Entfernung von Fetten auf allen Arten von Oberflächen in der Küche. Durch alkalische Rezeptur ist es auch zum Auskochen von Friteusen oder für die Innenreinigung von Leergutautomaten geeignet.

Vorteile

- Sehr wirksame Entfernung von Fett von Oberflächen im Sprühverfahren
- Nicht-ätzend für erhöhte Sicherheit der Mitarbeitenden
- Starke alkalische Wirkung entfernt selbst stark verkohlte Verschmutzungen
- In verdünnter Form für die Reinigung von Fritteusen geeignet
- In verdünnter Form auch für die Reinigung von Getränkeautomaten geeignet

Anwendungshinweise

Sprüh- und Wischanwendung:

1. Die empfohlenene Mindestkonzentration beträgt 10%
2. Sprühflasche mit der Produktlösung füllen und auf die verschmutzte Oberfläche sprühen. Darauf achten, dass das Produkt nicht auf auf Lebensmittel gesprüht wird.
3. Die Lösung mindestens 1 Minute einwirken lassen und die Oberfläche mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abwischen.
4. Oberflächen mit Lebensmittelkontakt gründlich mit frischem Wasser abspülen.

Leergutautomaten:

1. Automat öffnen und Innenseite des Displays mit trockenen Tuch reinigen (z.B. TASKI SUM).
2. Automat überprüfen und wenn möglich, den Transporter entfernen.
3. 1 Dosierkappe (20 ml) des Produkts in eine 500 ml Schaumsprühflasche 500 ml geben und mit Wasser füllen.
4. Schaumlösung auf die Edelstahloberfläche sprühen. Bei Fragen zur Materialverträglichkeit wenden Sie sich bitte an den Automatenhersteller.
5. Schaumlösung 30 Sekunden lang einwirken lassen.
6. Transporter mit einem feuchten Tuch (z.B. TASKI SUM) reinigen.
7. Innenraum des Automaten mit feuchtem Tuch (z.B. TASKI SUM), bei starker Verschmutzung mit Bürste reinigen.
8. Sauberen Transporter wieder in den Automaten einsetzen. Türe schliessen. Der Automat ist nun einsatzbereit.

Auskochen der Fritteuse:

1. Öl ablassen und Ventil schließen.
2. Wasser bis fast zum Ölfüllstand auffüllen.
3. Die empfohlene Anwendungskonzentration beträgt 10%*.
4. Fritteuse einschalten und 30-60 Minuten lang kontrolliert kochen lassen.
5. Nach dem Abkühlen und Abtropfen restliche Rückstände von den Seitenwänden und Heizelementen mit einem Scheuerlappen oder einer Bürste abschrubben.
6. 2x mit sauberem, heißem Wasser ausspülen und lufttrocknen lassen, bevor frisches Öl eingefüllt wird.







suma Master D3.12

Technische Daten

Aussehen:	Klare, gelbe Flüssigkeit
pH-Wert (pur):	11.2
Relative Dichte (20°C):	1,057

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden; sds.diversey.com. Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen. Nur für professionelle Anwender / Spezialisten.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung ist Suma Master D3.12 für den Einsatz auf allen im Küchenbereich vorkommenden Edelstahloberflächen geeignet. Nicht geeignet für den Einsatz auf Aluminium oder Materialien, die empfindlich auf Alkalität reagieren. Bei versehentlicher Anwendung auf diesen Materialien ist zumindest darauf zu achten, dass die Oberflächen gründlich mit frischem Wasser abgespült werden.

www.diversey.com

© 2024 Diversey, Inc. Alle Rechte vorbehalten. 18/05/2024 de-DE (K02318)