

Suma D-Greazee

D9.9

Ofen- und Grillreiniger

Produktbeschreibung

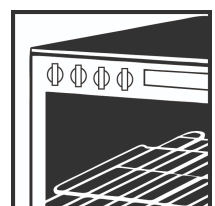
Suma D-Greazee ist ein sicherer und leistungsstarker Reiniger für stark fettverschmutzte Bereiche in lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Betrieben.

Eigenschaften

Suma D-Greazee D9.9 ist ein konzentrierter alkalischer Reiniger für die Reinigung von stark verschmutzten Öfen, Grills und Salamandern. Die Mischung aus Alkalien, Tensiden und Lösungsmitteln entfernt selbst stark verkohlte Verschmutzungen. Mit Wasser verdünnt ist das Produkt auch für die Reinigung von Fritteusen geeignet.

Vorteile

- Hohe Reinigungsleistung entfernt selbst stark eingebrannte Verschmutzungen
- Exzellente Wirtschaftlichkeit durch hochkonzentriertes Produkt
- Ideal für die Reinigung von Öfen, Grills, Salamandern und in verdünnter Form für die Reinigung von Fritteusen
- Keine persönliche Schutzausrüstung erforderlich
- Geringe Geruchsbildung, kaum Dampfentwicklung



© A.I.S.E

Suma D-Greazee

D9.9

Anwendungshinweise

Reinigung von Backöfen/Grills:

- Stellen Sie sicher, dass die Oberflächentemperatur unter 80 °C liegt (optimal 60–80 °C).
- Tragen Sie das Produkt als 9%-Lösung direkt auf die Oberfläche oder das Gerät auf (verwenden Sie die empfohlene Flasche mit Sprühkopf).
- Je nach Verschmutzungsgrad 5–30 Minuten einwirken lassen.
- Lose Ablagerungen mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste entfernen.
- Gründlich mit sauberem, heißem Wasser abspülen und an der Luft trocknen lassen.

Reinigung von Fritteusen:

- Öl ablassen und Ventil schließen.
- Mit Wasser bis kurz unter die Füllmarke auffüllen.
2 L einer zuvor angemachten 9%igen Lösung Suma D-Greazee D9.9 in 10 L Wasser geben.
- Fritteuse einschalten und 15–30 Minuten kontrolliert zum Kochen bringen.
- Nach dem Abkühlen und Ablassen verbleibende Rückstände an Seitenwänden und Heizelementen mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste entfernen.
- Zweimal mit sauberem, heißem Wasser spülen und an der Luft trocknen lassen.

Reinigung von Grillabzügen:

- Grillabzug zerlegen.
- Suma D-Greazee D9.9 in der empfohlenen Verdünnung von 9% (90 ml/L) verwenden.
- 15–60 Minuten einwirken lassen.
- Gründlich mit sauberem Wasser abspülen und an der Luft trocknen lassen.

Technische Daten

Aussehen: Klare, orange viskose Flüssigkeit

pH-Wert (gebrauchsfertige Lösung): ~10.5

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.solenis.com. Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen. Nur für professionelle Anwender / Spezialisten.

Materialverträglichkeit

Suma D-Greazee D9.9 ist bei sachgerechter Anwendung zur Reinigung aller in gewerblichen Küchen verwendeten alkalibeständigen Materialien, einschließlich Aluminium, geeignet. Es ist nicht geeignet zur Reinigung alkaliempfindlichen Materialien wie Kupfer.

Suma D-Greazee

D9.9

www.solenis.com

© 2026 Solenis LLC. All Rights Reserved. Rev.09/03/2026 de-DE (K02912)