

## Detergente em pó para fritadeiras

### Descrição

Suma Frit D9.1 é um detergente concentrado para a remoção de sujidade difícil, indicado para a limpeza periódica de fritadeiras, exaustores e esgotos.

### Propriedades

Suma Frit D9.1 é um detergente em pó para a limpeza de fritadeiras. A fórmula contém um elevado teor de alcalinos para a remoção eficaz de resíduos carbonizados. Também contém uma mistura de tensoativos e sequestrantes que impedem a reposição dos resíduos em águas de todas as condições.

### Benefícios

- Poderosa ação alcalina remove até a sujidade muito carbonizada
- Fórmula altamente concentrada permite excelentes resultados de poupança
- Excelentes resultados de limpeza por imersão de fritadeiras e exaustores

### Instruções de utilização

#### Limpeza de fritadeiras:

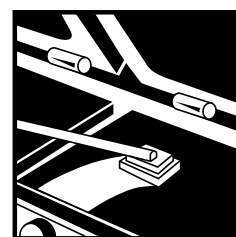
1. Escoar o óleo e fechar a válvula.
2. Encher com água até quase ao limite da capacidade do óleo.
3. Preparar a solução de 20 g\* de Suma Frit D9.1 por litro de água quente (solução 2%). Verificar a capacidade de enchimento.
4. Ligar a fritadeira e deixar ferver de modo controlado durante 10 a 30 minutos.
5. Após o arrefecimento e a drenagem, esfregar os resíduos que permanecerem nas paredes e nas resistências com um esfregão ou uma escova.
6. Enxaguar duas vezes com água quente, limpa, e deixar secar ao ar.

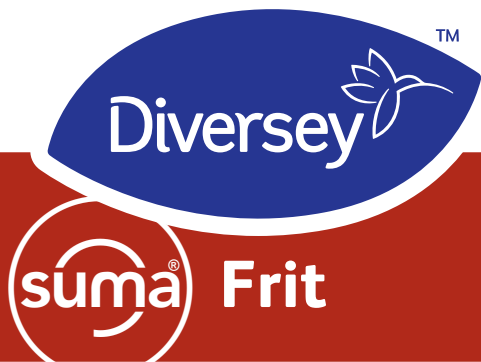
#### Limpeza de exaustores:

1. Desmontar o exaustor.
2. Colocar as peças na solução previamente preparada de 20 g\* de Suma Frit D9.1 por litro de água quente (solução 2 %).
3. Deixar atuar 15 a 60 minutos.
4. Enxaguar abundantemente com água limpa e deixar secar ao ar.

#### Limpeza de esgotos:

1. Preparar a solução à dose mínima recomendada de 20 g\* de Suma Frit D9.1 por litro de água quente (solução 2 %).
2. Verter cuidadosamente no esgoto.
3. Deixar atuar 1 a 2 minutos.
4. Enxaguar com água limpa e verificar se escoo bem.
5. Repetir, se necessário.





**D9.1**

#### **Dados Técnicos**

Aspeto: pó branco

pH (1% solução em água destilada): 12,7

Densidade relativa (g/l): 1000

*Os dados acima correspondem a valores típicos e não devem ser considerados como especificação.*

#### **Segurança na armazenagem e manuseamento**

Um guia completo sobre manuseamento e eliminação deste produto é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança (FDS) – [sds.diverseym.com](https://sds.diverseym.com). Armazenar fechado na embalagem original, afastado de temperaturas extremas.

Apenas para uso profissional/especialistas.

#### **Compatibilidade do produto**

Segundo as recomendações de utilização, Suma Frit D9.1 é adequado para utilização nos materiais em aço inoxidável habitualmente encontrados numa cozinha.

Não utilizar em materiais sensíveis a produtos alcalinos, tais como alumínio, metal galvanizado, madeira, linóleo, etc.