



## 655-ES GRILL BRITE RTU

SPECIALTIES FOR MAINTENANCE AND SANITATION SINCE 1947



**FAST REMOVAL OF  
CARBONIZED OIL AND  
BURNT-ON FOOD  
PARTICLES**

**CLEANS MOST GRILLS  
WITHOUT BRICKING  
OR SCRAPING**

**CLEANS BREAD AND  
POTATO OVENS**

**BOIL-OUT CLEANING  
OF FRY-VATS**



**655-ES GRILL BRITE RTU** saves labor time and does a better job. Simplifies end-of-shift cleanup. Takes the load off people who are finishing a work day. No mixing—ready to use.

**GRILLS**—Pour directly onto a warm grill. After a few seconds, liquefied residue will wipe or rinse off grill.

**FRY VATS**—24 to 32 oz. of **655-ES GRILL BRITE RTU** per gallon of water will generally remove all burnt-on oil and food particles with a 5 to 20 minute boilout on a daily basis. Adjust concentration in accordance with frequency of boilout.

**OVENS**—Use trigger foamer applicator to apply to back panel, then to sides, bottom, top and door in that order - wipe or rinse clean.

**655-ES GRILL BRITE RTU** chemical cleaning saves time and protects cleaning surfaces. Black iron, even stainless steel fry vats get scratched from scouring and abrasive cleaning. Scratches make future cleaning more difficult by giving carbon a gripping bond.

**655-ES GRILL BRITE RTU is highly alkaline. Rubber gloves should be used. Do not use on painted or aluminum surfaces.**

### RECOMMENDED FOR—

- Restaurants
- Cafeterias
- Bar-B-Qs
- Food Packagers
- Food Processing Plants
- Catering Services
- Frozen Food Processors
- Fast Food Outlets

**Packaged in 48 Quarts Per Case and 55 Gallon Drums**

Rev. 4-23-14

Toll Free: 800-238-5150  
Local: 901-363-4340  
Fax: 901-375-3500

**Delta Foremost Chemical Corp.**  
3915 AIR PARK ST. • P.O. BOX 30310 • MEMPHIS, TENNESSEE 38130-310

Visit our Web Site at:  
[www.deltaforemost.com](http://www.deltaforemost.com)





# TECHNICAL DATA

## FOREMOST 655-ES GRILL BRITE RTU

Rev. 05-08-09

**DESCRIPTION:** A highly concentrated alkaline product designed for the fast and efficient removal of carbonized oil, encrusted grease and burnt on food particles from grills, burners and fry vats without scouring or scrubbing. This compound cleans quickly and thoroughly by the combined chemical and physical action of penetration.

**APPLICATION:** Recommended for cleaning grills, deep fat fryers and burners. It is recommended exclusively for use on iron, steel, copper and ferrous alloyed surfaces. It will attack soft metal such as aluminum or painted surfaces.

### FOR GRILL CLEANING:

1. When handling, wear protective clothing such as rubber or neoprene gloves, goggles or face shield and impermeable apron.
2. Adjust grill temperature to 175-200°F.
3. Pour directly onto a warm grill. Using a flat spatula, work solution around surface and into corners of grill. Wipe off loosened carbon and food with a damp towel.
4. Rinse grill with water.
5. Reseason grill with cooking oil for 10 minutes at cooking temperature to prevent food from sticking.

### FOR RACK AND BURNER CLEANING:

1. When handling, wear protective clothing such as rubber or neoprene gloves, goggles or face shield and impermeable apron.
2. Use a large stainless container, black iron pot or stainless sink of sufficient size to immerse racks or burners.
3. Use approximately 32 oz. of Grill Brite RTU per gallon of water.
4. Simmer for 30 minutes or soak in sink overnight.
5. Rinse thoroughly with water.

### FOR OVEN CLEANING:

1. When handling, wear protective clothing such as rubber or neoprene gloves, goggles or face shield and impermeable apron.
2. Adjust oven to 200°F to 250°F.
3. Using trigger foamer, apply uniformly to back panel, then to sides, bottom, top and door in that order.
4. Leave for several minutes and wipe with wet cloth to remove. For stubborn deposits of carbon, a second application may be necessary. Do not use on aluminum.

### FOR DEEP FAT FRYER CLEANING:

1. When handling, wear protective clothing such as rubber or neoprene gloves, goggles or face shield and impermeable apron.
2. For Weekly Cleaning—Calculate amount of Grill Brite RTU necessary at the rate of 24 to 32 ounces per gallon capacity.
3. Add water to fryer to just cover heating element and add the total calculated amount of Grill Brite RTU. Bring to a boil (this will give a higher concentration where toughest carbon exists). Continue to boil for 5-10 minutes.
4. Fill fryer with water to normal cooking level. Place fry baskets in fryer and continue to simmer for 10-15 minutes.
5. Drain and rinse thoroughly.

**NOTE:** If cleaning less frequently than weekly, use 40 oz. concentrate per gallon of water.

**DANGER: KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. CONTAINS POTASSIUM HYDROXIDE AND SODIUM SILICATE. Causes severe burns to eyes and skin. Do not get in eyes, on skin or clothing. Do not take internally. Wash thoroughly after handling. When handling, always wear chemical splash goggles or face shield, rubber gloves and protective clothing.**

**NOTE:** Do not use on painted surfaces, aluminum, or wood. Use only on ferrous metals.

**FIRST AID: EYES AND SKIN:** In case of contact, immediately flush eyes or skin with plenty of water for at least 15 minutes. Remove contaminated clothing and shoes. Wash clothing before reuse. Destroy contaminated shoes. **INGESTION:** If swallowed, do not induce vomiting. If person is conscious, give large quantities of water or milk, if available. Get medical attention immediately. Before using this product, read the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more detailed information regarding safe handling.

**DESCRIPCION:** Un producto alcalino altamente concentrado. Diseñado para remover rapida y eficientemente el aceite carbonizado, grasa incrustada y particulas de comida quemadas de las parrillas, quemadores y freidoras. Limpia la mayoría de las parrillas sin cepillar, y limpia las cubas de freir sin necesidad de fregar o restregar. Este compuesto limpia rapida y completamente por la combinada accion quimica y fisica de penetracion.

**APLICACION:** Se recomienda para limpiar parrillas, ollas de freir y quemadores. Se recomienda para el uso exclusivo en hierro, acero, cobre y superficies de aleaciones ferrosas. Este producto atacara metales blandos tales como aluminio o superficies pintadas.

### LIMPIEZA DE LA PARRILLA:

1. Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.
2. Ponga la parrilla a una temperatura de 175°F a 200°F.
3. Vierta directamente en un entibiar parrilla. Usando una espátula plana trabaje la solución en la superficie y en las esquinas de la parrilla. Limpie el carbon suelto y los vestigios de comida con una toalla húmeda.
4. Enjuague la parrilla con agua.
5. Prepare la parrilla con aceite de cocina por 10 minutos a la temperatura de cocinar, para evitar que la comida se pegue.

### LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y DEL QUEMADOR:

1. Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.
2. Use un envase grande de acero inoxidable, una olla de hierro negro o un fregadero de acero inoxidable de suficiente tamaño para sumergir las rejillas y los quemadores.
3. Use aproximadamente 32 onzas de Grill Brite RTU por galón de agua.
4. Caliéntelo a fuego lento por 30 minutos o remójelo en el fregadero durante la noche.
5. Enjuáguelo completamente con agua.

### LIMPIEZA DEL HORNO:

1. Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.
2. Ponga el horno a una temperatura de 200°F a 250°F.
3. Usando un fregador de espuma, aplíquelo uniformemente al tablero de atras, despues a los lados, fondo, parte de arriba y la puerta, todo en ese orden.
4. Déjelo por varios minutos y límpielo después con un trapo húmedo para remover el producto. Para depósitos de carbon difíciles de limpiar, sera necesaria una segunda aplicación del producto. No lo use en aluminio.

### LIMPIEZA DE LA OLLA DE FREIR:

1. Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.
2. Limpieza semanal—Calcule una cantidad necesaria del Grill Brite RTU en una proporción de 24 a 32 onzas por galón de capacidad.
3. Ponga agua en la olla hasta que cubra el elemento calentador y añada el total ya calculado de Grill Brite RTU. Hiérvalo (esto causará una mayor concentración en los lugares donde haya carbón difícil de quitar). Continue hirviéndolo durante 5 a 10 minutos.
4. Llene la olla con agua hasta el nivel normal de cocinar. Ponga los cestos de freir en la olla y continúe hirviéndolo a fuego lento durante 10 a 15 minutos.
5. Cuélelo y límpielo completamente.

**NOTA:** En caso de que no se limpie una vez a la semana, use 40 onzas del concentrado por galón de agua.

**PRECAUCION: MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. CONTIENE HIDROXIDO DE POTASIO Y SILICATO DE SODIO. Causa quemaduras graves a los ojos y a la piel. Evite el contacto con los ojos, la piel y la ropa. No lo tome internamente. Lávelo completamente después de manejarlo. Para manejarlo, siempre, use anteojeras contra las sapicaduras quimicas o máscara facial, guantes de goma y ropa protectora.**

**NOTA:** No usa en superficies pintadas, aluminio, o madera. Use solamente en metales ferrosos.

**PRIMEROS AUXILIOS: OJOS Y PIEL:** En caso de contacto, lave inmediatamente los ojos o la piel con abundante agua por lo menos 15 minutos. Remueva la ropa y zapatos contaminados. Lave la ropa antes de usarla de nuevo. Destruya los zapatos contaminados. **INGESTIÓN:** Si se traga, no se induzca al vómito. Si la persona está consciente, dele grandes cantidades de agua o leche, si están disponibles. Consiga tención médica inmediatamente. Antes de usar este producto, lea la Hoja de Datos del Material de Seguridad (MSDS) para una información mas detallada en relación con el manejo de las medidas de seguridad.