Suma Chlorsan D10.4

Dégraissant désinfectant chloré

D10.4

Description

Suma Chlorsan D10.4 est un puissant dégraissant désinfectant pour le nettoyage et la désinfection des surfaces fortement souillées en cuisine en une seule opération.

Propriétés principales

Suma Chlorsan D10.4 est un puissant alcalin chloré pour le nettoyage et la désinfection de toutes surfaces fortement souillées en cuisine et en particulier les sols, les murs et les surfaces de préparations alimentaires.

La formule composée de chlore et d'agents alcalins rend le produit particulièrement efficace sur un grand nombre de micro-organismes, quelle que soit la dureté d'eau.

Suma Chlorsan D10.4 est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse

Avantages

- Permet de dégraisser en profondeur les sols de cuisine.
- Permet le blanchiment des surfaces carrelées en cuisine.
- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène en cuisine.
- Compatible avec toutes les duretés d'eau.
- Prévient les risques de glissance des sols.

Mode d'emploi

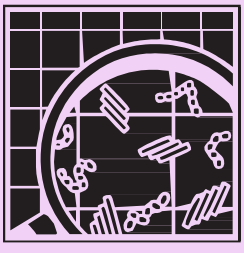
<u>Méthode générale de nettoyage et de désinfection :</u>

1. Utiliser à une concentration de : 5 ml/L pour un effet bactéricide à 20°C et 5 minutes minimum de temps de contact.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse, d'une frange ou d'un poste de désinfection et laisser agir 5 minutes minimum.
3. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

Données techniques

Aspect	Liquide limpide jaune, à odeur de chlore pH
pH (solution à 1%)	10.80 – 11.80
Densité (20°C)	1.09 – 1.12

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



Suma Chlorsan D10.4

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com. Uniquement pour usage professionnel.

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

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Chlorsan D10.4 est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine, sauf l'aluminium et les métaux galvanisés.

Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de Suma Chlorsan D10.4 sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant Diversey

Normes

Suma Chlorsan D10.4 présente une activité :

- Bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697
- Levuricide selon les normes EN 1650 et EN 13697
- Fongicide selon la norme EN1650

Pour plus d'informations, se référer au dossier technique désinfectant disponible sur simple demande.

Législation

Produit conforme à la législation relative :
- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99)
- produit biocide TP2 (désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides), TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7516657	20 litres
7516659	2x5 litres

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.
La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence

Diversey France SAS
9/11 avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay-sous-Bois
Tél : 01 45 14 76 76
www.diversey.com

© Copyright 2012 Diversey