

Diversey™

suma

Diversol™/MC BXA

Nettoyant assainissant

Nettoyant, détachant, assainissant.

Caractéristiques et Avantages

- Assainisseur de poudre
- Nettoyant, détachant, assainissant
- Peut également être utilisé pour le lavage de légume
- Enlève les taches

Applications

- S'utilise pour nettoyer les murs et les sols, les vadrouilles et équipements d'entretien sales, les théières, les tables à vapeur, les pots, les tableaux d'annonces, les tables de préparation alimentaire, les blocs de boucher, les réfrigérateurs, les caisses à poisson et les bacs à déchets
- S'utilise pour nettoyer et assainir les équipements de traitement alimentaire, les réservoirs et cuves de stockage, la vaisselle, des ustensiles de cuisine





Mode d'emploi

Pour usage dans les usines de produits alimentaires : Éviter toute contamination des aliments lors de l'utilisation et de l'entreposage.

MODE D'EMPLOI :

ATTENTION : Ne pas laisser des objets en aluminium dans une solution de Diversol[®] BXA pendant plus de quelques minutes. Éviter que des cristaux de non dilués n'entrent en contact avec de l'argenterie ou d'autres métaux qui seraient mouillés, cela les ternirait.

NETTOYAGE

Préparation d'utilisation Solution de nettoyage : Mélanger 18 g de produit dans 1 litre d'eau.

Nettoyage des murs et des sols : Passer à la vadrouille, brosser ou lessiver avec une solution à 18 g de nettoyant par litre d'eau.

Nettoyage des Vadrouilles et équipement d'entretien souillés : Faire tremper dans une solution à 18 g de nettoyant par litre d'eau pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage théières, tables à vapeur, marmites, panneaux publicitaires, tables de préparation d'aliments, étals, réfrigérateurs, caisses à poisson, récipients à déchets, etc :

1. Rincer à l'eau potable froide.
2. Laver avec une solution de 18 g / 1 L d'eau.
3. Rincer soigneusement à l'eau potable froide.
4. Faire sécher à l'air si nécessaire.

ÉLIMINATION DE TACHES

1. Mouiller porcelaine, étal, surfaces en carreaux ou béton, avec une solution à 18 g de nettoyant par litre d'eau.
2. Laisser agir 5 à 10 minutes.
3. Brosser puis rincer soigneusement à l'eau potable.

ASSAINISSANT

Ce produit peut s'utiliser dans les eaux de rinçage final pour assainir les surfaces dures non poreuses, qui auront été préalablement lavées avec un agent de nettoyage approprié puis rincées à l'eau potable. Les concentrations usuelles en chlore disponible ne doivent pas dépasser 200 ppm dans les eaux de rinçage final, et toutes les précautions raisonnables doivent être prises pour éviter la contamination des aliments. Noter qu'in n'y a pas besoin de rinçage final dans les fabriques laitières et les usines de traitement du lait.

Préparation de la solution désinfectante utilisation : Mélanger 3 g de produit dans

1 litre d'eau pour donner 100 ppm de chlore disponible. 6,1 g de produit dans 1 litre d'eau, on obtient une solution de 200 ppm de chlore disponible.

Nettoyage et assainissement de l'équipement de transformation des aliments :

1. Rincer l'équipement avec de l'eau potable froide.
2. Brosse, tremper ou pulvériser à l'aide de 6,1 g / 1 L d'eau chaude 49-57 ° C (120-135 ° F), utilisez la solution de ce produit ou un détergent approprié.
3. Rincer abondamment avec de l'eau potable fraîche.
4. Sanitized par immersion, trempage, pulvérisation ou avec un 3 à 6,1 g / 1 L d'utilisation de l'eau solution.
5. Égoutter et laisser sécher à l'air.

Réservoirs et cuves nettoyage et la désinfection de stockage :

1. Rincer l'équipement avec de l'eau potable froide.
2. Brosse, de spray ou circuler en utilisant une 6 g / 1 L d'eau chaude 49-57 ° C (120-135 ° F) ou utiliser la solution d'un détergent approprié.

3. Rincer abondamment avec de l'eau potable fraîche.
4. Désinfecter par immersion, trempage, pulvérisation ou avec un 3 à 6,1 g / 1 L d'utilisation de l'eau solution.
5. Égoutter et laisser sécher à l'air.

Désinfecter la vaisselle, des ustensiles de cuisine ou d'autres éléments de préparation des aliments :

1. Laver avec un nettoyant approprié Diversey.
2. Rincez abondamment avec de l'eau potable fraîche.
3. Faire tremper, circuler ou pulvériser à 3 - 6,1 g / 1 L d'utilisation de l'eau solution.
4. Bien égoutter et laisser sécher à l'air.

LAVAGE DE LÉGUMES

1. Laver les légumes dans une solution ne contenant pas plus de 5 g par 4 litres d'eau. Ne laissez pas les légumes à tremper dans la solution pendant plus de quelques minutes.
2. Égoutter et rincer abondamment à l'eau potable fraîche.

Données techniques

Suma[®] Diversol^{™/MC} BXA

Certifications

Utilisable dans les installations de traitement des aliments au Canada, Cachet

Couleur

Poudre rose opaque

pH

12,0 (Dilution d'usage)

Parfum

Chlorée

Durée de conservation

1 an

Produit	Contenance	Dilution	Code produit
Suma [®] Diversol ^{™/MC} BXA	4 conteneurs de 3 kg / 6,61 lbs.	1:320	90837012 
Suma [®] Diversol ^{™/MC} BXA	1 seau de 15 kg / 33,06 lbs.	1:320	100935623 

Manipulation sûre

Veuillez vous assurer que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et la fiche de sécurité du produit avant de l'utiliser. L'étiquette contient le mode d'emploi, et l'étiquette et la fiche de sécurité du produit contiennent les signaux de danger, les mises en garde et les procédures en matière de premiers secours. Les fiches de sécurité du produit sont disponibles en ligne sur www.diversey.com ou en appelant le 888 352 2249. Un usage inapproprié ou une dilution peuvent endommager les surfaces et présenter des risques sanitaires et physiques équivalant à ceux du concentré. Veuillez aller sur Diversey HazMat Library, uniquement disponible via Internet Explorer, <http://naextranet.diversey.com/dot/>, pour les renseignements sur l'expédition à jour.