

Diversey™

suma®

Break-Up® Chlor SC

D3.4

Dégraisseur ultraconcentré au chlore

Le dégraisseur ultraconcentré au chlore à usage intensif peut être utilisé pour éliminer la graisse, la saleté, l'huile, les corps gras, les protéines et les autres souillures alimentaires sur les surfaces de la cuisine et l'équipement de traitement des aliments.

Caractéristiques et Avantages

- Sa formule est conçue pour éliminer rapidement et efficacement la graisse, la saleté, l'huile, les corps gras, les protéines et les autres souillures alimentaires que l'on retrouve normalement sur les surfaces de la cuisine et sur l'équipement de traitement des aliments
- Excellent pour une utilisation dans le cas de salissures qui ont tendance à laisser des taches, comme le sang et d'autres souillures alimentaires
- La formule au chlore est conçue pour éliminer les taches et pour masquer les mauvaises odeurs
- Formule ultraconcentrée pour une excellente économie d'utilisation
- Ensemble de vaporisation RTD® novateur et facile à utiliser pour une distribution contrôlée et précise

Applications

- Utilisez dans la mousse, le lavage à la pression, la vapeur et les opérations manuelles pour contribuer à l'élimination de la saleté de l'équipement de traitement, des planchers, des murs et des plafonniers
- La solution de nettoyage diluée est sécuritaire pour les surfaces en métal mou





Suma[®] Break-Up[®] Chlor SC D3.4

Dégraisseur ultraconcentré au chlore

Mode d'emploi

LIRE ET ASSIMILER LE CONTENU DE L'ÉTIQUETTE ET DE LA FICHE TECHNIQUE DE SÉCURITÉ (FDS) AVANT L'UTILISATION. VOIR LA FEUILLE DE DIRECTIVES D'UTILISATION DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION RTD[®] INCLUSE DANS CHAQUE BOÎTE

- Raccordez la bouteille RTD[®] à un boyau d'eau froide, puis ouvrez l'eau.
- Distribuez le produit prêt à utiliser dans un contenant approprié en relâchant la gâchette. Le produit sera déversé dans une proportion de 1:256.
- Pulvérisez le produit dilué sur les surfaces dures à nettoyer. Utilisez pour éliminer la graisse, la saleté, l'huile, les corps gras, les protéines et les autres souillures alimentaires des surfaces de la cuisine et de l'équipement de traitement des aliments.
- La solution de nettoyage diluée est sécuritaire pour les surfaces en métal mou, mais évitez tout contact prolongé.
- Après le nettoyage, rincez et assainissez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, en respectant les exigences en matière de salubrité des autorités fédérales, provinciales et locales. En nettoyant les planchers, placez des panneaux « Plancher mouillé » autour de la surface à laver. Les planchers peuvent être glissants lorsqu'ils sont mouillés ou contaminés par des corps étrangers.

REMARQUE : Ne mélangez pas la solution à des produits qui contiennent de l'acide ou de l'ammoniaque.

Données techniques	Suma [®] Break-Up [®] Chlor SC
Certifications	Kasher
Couleur	Liquide jaune clair
pH	13,22 (Concentré) 12,66 (solution à 10 %)
Parfum	Chlorée
Durée de conservation	1 an

Produit	Contenance	Dilution	Code produit
Suma [®] Break-Up [®] Chlor SC	2 pulvérisateur RTD [®] de 50,7 oz. / 1,5 L	1:256	101104391 

Manipulation sûre

Veillez 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.