



suma® Break-Up® SC

D3.5

Limpiador desengrasante espumoso para servicio pesado

Desengrasante altamente alcalino libre de solventes, para la eliminación de proteínas, gorduras, grasas, aceites y otras suciedades de comidas en ambientes de preparación de alimentos.

Características y Beneficios

- Limpia de forma rápida y sencilla proteínas, grasa, aceites y otras suciedades de alimentos de las superficies sin refregar
- Limpia incluso la masilla difícil de limpiar y no requiere enjuague
- Efectivo en numerosas superficies, tales como acero inoxidable, mampostería, plástico, mosaico y todos los pisos flexibles y no flexibles, incluida la madera y el corcho sellados
- Reduce los costos; fórmula concentrada para un mejor costo de uso, la limpieza sencilla requiere menos mano de obra, y los múltiples métodos de limpieza reducen el número de productos necesarios para hacer el trabajo

Aplicaciones

- Se puede usar en múltiples métodos de limpieza, como espuma, rociado, trapeador, cepillado o limpieza con paño
- Para usar en áreas de corte de carne, mariscos, panadería, fiambrería y productos frescos de supermercados, en cocinas institucionales y plantas de alimentos
- No usar sobre superficies pintadas





Suma® Break-Up® SC

Limpiador desengrasante espumoso para servicio pesado

Instrucciones de uso

Instrucciones del J-Fill®

- Conecte el cartucho al Sistema dispensador J-Fill® (consulte las instrucciones del dispensador J-Fill®).
- Conecte la manguera al grifo de agua fría.
- El producto se dispensa con una dilución de 1:120 (para obtener una dilución de 1:60, retire la punta. Esta no puede reinsertarse una vez quitada).
- Accione el dispensador para llenar las cubetas o botellas con el producto listo para usar.
- Cubra o quite todos los productos alimenticios del área.
- **Limpieza manual de pisos:** aplique el producto mediante trapeador o cepillo, y restriegue. Enjuague bien con agua caliente.

Nota: para la limpieza manual, use guantes de caucho largos. Enjuague de inmediato las superficies de metal.

- **Limpieza de equipos:** remoje las piezas. Utilice un cepillo o esponja, según sea necesario. Enjuague.

Nota: para evitar la contaminación de los alimentos, enjuague todas las superficies con agua potable. Apto para su uso en plantas de alimentos. No permita que se seque sobre superficies de vidrio o aluminio.

- **Para uso en plantas de alimentos:** todas las superficies en contacto con alimentos deben enjuagarse bien a fondo con agua potable después de su tratamiento con este producto. Evite la contaminación de alimentos durante el uso y el almacenamiento.

Datos técnicos	Suma®Break-Up® SC
Certificaciones	Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA); Kosher; Fundación Nacional de Sanidad (NSF) de los EE. UU., EcoLogo
Color/Forma	Líquido amarillo claro transparente
pH	13.9 (Concentrado) 11.36 (Dilución de uso, 1:60)
Aroma	Surfactante
Tiempo de conservación	2 años

Producto	Tamaño del paquete	Dilución	Código de producto	
Suma®Break-Up® SC	2 botellas J-Fill® de 2.5 L / 84.5 onzas	1:60, 1:120	95192347	
Suma®Break-Up® SC	12 x 32 oz. / 946 mL Botellas vacías		D903921	

El manejo seguro

Asegúrese de que sus empleados lean y comprendan la etiqueta del producto y la Hoja de Datos de Seguridad antes de utilizar este producto. La etiqueta contiene instrucciones de uso y tanto la etiqueta como la HDS incluyen advertencias sobre riesgos, declaraciones preventivas y procedimientos de primeros auxilios. Las HDS están disponibles en línea en www.diversey.com o llamando al 888 352 2249. El uso o dilución incorrecta puede provocar daños en las superficies y puede dar lugar a riesgos de salud y físicos que coinciden con los del concentrado.