



Break-Up® SC

D3.5

Nettoyant dégraissant moussant pou gros travaux

Dégraissant très alcalin sans solvants, pour éliminer les protéines, le gras et la graisse, l'huile et d'autres salissures dans un environnement de préparation alimentaire.

Caractéristiques et Avantages

- Nettoie rapidement et facilement les protéines, les gras, la graisse, les huiles et les autres résidus alimentaires des surfaces, sans nécessiter de récurage intensif
- Nettoie même les enduits difficiles à nettoyer, et ce sans rinçage
- Efficace sur plusieurs surfaces, comme l'acier inoxydable, la maçonnerie, le plastique, les tuiles et les revêtements de sol souples et non souples, y compris le bois scellé et le liège
- Permet de réduire les coûts; la formule concentrée offre un rendement économique, un nettoyage plus simple en moins de temps et des méthodes de nettoyage multiples pour réduire le nombre de produits nécessaires pour accomplir le travail

Applications

- Peut être agencé à des méthodes de nettoyage multiples, comme par action moussante, par vaporisation, par vadrouille, par brosse ou en essuyant
- Pour une utilisation dans les rayons des viandes, des fruits de mer, de la boulangerie, des viandes froides et des fruits et légumes des épiceries, ainsi que dans les cuisines industrielles et fabriques alimentaires
- Ne pas utiliser sur des surfaces peintes





Suma® Break-Up® SC

Nettoyant dégraissant moussant pou gros travaux

Mode d'emploi

Instructions pour J-Fill®

- Fixer une cartouche sur un système de distribution J-Fill® (se référer aux instructions du distributeur J-FILL®).
- Brancher le tuyau sur un robinet d'eau froide.
- Le produit est réglé pour distribuer à une dilution de 1:120 (Enlever l'embout pour obtenir une dilution de 1:60). L'embout ne peut pas être réinséré après son enlèvement.
- Actionner le distributeur pour remplir des seaux ou de bouteilles de produit prêt à l'emploi.
- Recouvrir ou enlever tous les produits alimentaires présents dans la zone.
- Nettoyage manuel de sol : Appliquer avec une vadrouille ou une brosse et frotter. Rincer soigneusement à l'eau chaude.

Remarque: Pour éviter une contamination des aliments, rincer toutes les surfaces à l'eau potable. Convient à une utilisation dans des usines alimentaires. Ne pas laisser de produit sécher sur des surfaces en verre ou en aluminium.

- **Utilisation en usine alimentaire:** Toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments doivent être bien rincées à l'eau potable après un traitement avec ce produit. Éviter la contamination des aliments durant l'utilisation ou l'entreposage.

Remarque: Pour éviter une contamination des aliments, rincer toutes les surfaces à l'eau potable. Convient à une utilisation dans des usines alimentaires. Ne pas laisser de produit sécher sur des surfaces en verre ou en aluminium.

- **Utilisation en usine alimentaire:** Toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments doivent être bien rincées à l'eau potable après un traitement avec ce produit. Éviter la contamination des aliments durant l'utilisation ou l'entreposage.

Données techniques	Suma®Break-Up® SC
Certifications	Kasher, CFIA, NSF, EcoLogo
Couleur/Forme	Liquide jaune pâle transparent
pH	13,9 (Concentré) 11,36 (Dilution d'usage 1:60)
Parfum	Agent de surface
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit	
Suma®Break-Up® SC	2 bouteilles J-Fill® de 84 oz. / 2,5 L	1:60, 1:120	95192347	
Suma®Break-Up® SC	12 x 32 oz. / 946 mL Bouteilles vides		D903921	

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.