

Nettoyant désinfectant en emballage SmartDose™

Description

Suma Bac D10 est un nettoyant désinfectant concentré qui permet en une seule opération le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine et dans l'industrie alimentaire (par exemple les cuisines collectives) et pour le nettoyage et la désinfection des murs, des sols et du mobilier dans les établissements du secteur des soins de santé (pas dans les unités de tuberculose).

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un détergent liquide concentré à base de chlorure d'ammonium quaternaire qui nettoie et désinfecte en une seule étape toutes les surfaces et tous les matériaux des cuisines collectives et de l'industrie alimentaire. Ce produit est très efficace contre un large éventail de micro-organismes et peut être utilisé dans toutes les duretés de l'eau. Les tensioactifs contenus dans le produit procurent un pouvoir nettoyant puissant.

Avantages

- Un seul produit pour le nettoyage et la désinfection
- Attaque la graisse et les souillures alimentaires incrustées
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, ce qui permet de contribuer à un environnement hygiénique à et la prévention des infections
- Action bactéricide, fongicide et virucide
- Efficace quelle que soit la dureté de l'eau
- Dosage simple et contrôlé grâce au système SmartDose

Mode d'emploi

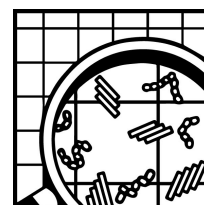
Le système de dosage SmartDose équivaut à un dosage contrôlé et exacte dans des flacons ou seaux.

Nettoyage et désinfection par pulvérisation:

1. Remplir le flacon avec 750 ml d'eau.
2. Tourner le bouchon doseur dans la position « flacon », tirer le bouchon doseur vers le haut et ensuite l'abaisser pour doser le produit. Agiter légèrement le flacon avant l'usage.
3. Enlever les grosses salissures avant d'appliquer la solution de produit.
4. Vaporiser la solution sur la surface. Laisser agir pendant au moins 5 minutes et ensuite nettoyer.
5. Bien rincer les points de contact alimentaires avec de l'eau propre et laisser sécher.
6. Une solution préparée, prête à l'emploi, dans un flacon vaporisateur est active pendant 7 jours. Rincer et sécher le flacon avant de le remplir à nouveau.
7. Vous pouvez remplir 170 flacons pulvérisateurs avec 1 flacon SmartDose.

Nettoyage et désinfection en général - méthode seau

1. Remplir le seau d'eau.
2. Tourner le bouchon doseur dans la position « seau », tirer le bouchon doseur vers le haut et ensuite l'abaisser et remplir entre-temps le seau avec 7 L d'eau.
3. Enlever les grosses salissures avant d'appliquer la solution de produit.
4. Appliquer la solution avec un chiffon ou brosse. Laisser agir pendant au moins 5 minutes et ensuite nettoyer.
5. Bien rincer les points de contact alimentaires avec de l'eau propre et laisser sécher.
6. Vous pouvez remplir 20 seaux avec 1 flacon SmartDose.





D10

Données techniques

Aspect: Liquide limpide violet
Valeur pH (pur): ~ 11
Valeur pH (dilué): ~ 10
Densité relative (g/cm³; 20°C): ≈ 1.05

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle exclusivement.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation recommandées, Suma Bac D10 est approprié à la plupart des matériaux résistants à l'eau généralement rencontrés en cuisine.

Données microbiologiques

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1276: 2010 en concentration de 0,75% à 20°C en conditions de propreté (0,03% d'albumine bovine), avec un temps de contact de 5 minutes.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1276; 1997 en concentration de 0,5% à 20°C en conditions de saleté, avec un temps de contact de 5 minutes, sur *Salmonella enterica* subsp *enterica*.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1276; 1997 en concentration de 0,25% à 20°C en conditions de saleté, avec un temps de contact de 5 minutes, sur *Listeria monocytogenes*.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1650 (février 1998) en concentration de 0,5% v/v sur *Candida albicans* à 20°C en conditions de saleté (0,3% d'albumine bovine) avec un temps de contact de 15 minutes.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1650 (2013) pour propriétés levuricides en concentration de 1,0%, avec un temps de contact de 5 minutes, en conditions de saleté et en concentration de 0,75% avec un temps de contact de 15 minutes, en conditions de saleté.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN14476 (2005, virus de l'influenza aviaire) en concentration de 1% en conditions de propreté avec un temps de contact de 5 minutes, et en conditions de saleté avec un temps de contact de 10 minutes.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN14476 (2013 + A1: 2015) sur le virus modifié de la vaccine Ankara (MVA), en concentration de 1,5%, avec un temps de contact de 5 minutes, en conditions de saleté (3,0 g/l ASB + 3,0 ml/l érythrocytes).

Législation

Ce produit est officiellement enregistré en Belgique en tant que désinfectant avec le numéro d'autorisation BE-REG-01185. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations sur le produit.

Conditionnements disponibles

Code article	Description de l'article	Plateforme
7517202	Suma Bac D10 2x1.4L B	SmartDose®
7517553	Suma Bac D10 2x1.4L NL	SmartDose®

www.diversey.com

© 2023 Diversey, Inc. Tous droits réservés. 30/01/2023 fr-BE (P87510)