



suma

Chlordes conc

D10.45

Detergente desinfectante

Descripción

Suma Chlordes conc D10.45 es un detergente desinfectante concentrado para la limpieza y desinfección en un solo paso de todas las superficies en establecimientos donde se prepare comida / manipulen alimentos.

Aplicaciones

Suma Chlordes conc D10.45 es un detergente desinfectante líquido, que limpia y desinfecta todas las superficies en un solo paso. La combinación equilibrada de cloro y secuestrantes hace que el producto sea muy efectivo frente a una amplia gama de microorganismos en todo tipo de aguas. La fórmula también contiene componentes alcalinos y tensioactivos, que hacen al producto adecuado para la limpieza y desinfección en un solo paso.

Ventajas

- Un solo producto para limpiar y desinfectar.
- Elimina grasa y manchas reseca de comida.
- Efectivo frente a un amplio espectro de microorganismos, ayudando a mejorar la seguridad higiénica.
- Efectivo en todo tipo de aguas.

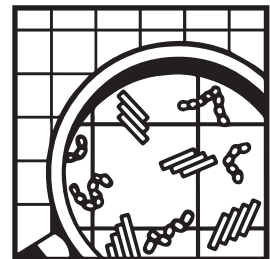
Modo de Empleo

Puede utilizarse el sistema QFM de Diversey para preparar las soluciones de una manera controlada.

Limpieza y desinfección general:

1. Usar a una concentración de 5-20ml/por 1 litro de agua caliente según problemática.
2. Eliminar primero la suciedad fuerte.
3. Aplicar con una bayeta, cepillo o pulverizador.
4. Dejar actuar unos 5 minutos.
5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar al aire.

Para áreas muy sucias podrían necesitarse dosificaciones mayores hasta 4%. Debido a la pérdida de actividad del cloro con el tiempo, se recomienda usar una concentración mínima de 20 ml/L, 3 meses después de la fecha de producción.



© A.I.S.E.



Chlordes conc

D10.45

Detergente desinfectante

Información Técnica

Aspecto	Líquido transparente amarillo pálido
pH 1% en solución	11.3
Densidad Relativa (20°C)	1.107

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificación.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad. Aplicación por personal profesional.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420. Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas Suma Chlordes conc D10.45 es adecuado para usar en la mayoría de materiales comunes en las cocinas, excepto aluminio y metal galvanizado.

Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.294 ISO 9.001 y nº 653269 ISO 14.001.

Registro

Nº Registro Suma Chlordes conc D10.45: 16-20-08641/ 16-20-08641 HA.

Información Microbiológica

Cumple la Norma UNE- EN 1276 a la concentración de 0.8% en condiciones sucias de ensayo a 20°C ± 1°C durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias a la concentración de 2% en las condiciones de ensayo de 20°C ± 1°C durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Información Microbiológica adicional

EN 1650: (actividad Fungicida) pasa al 3.5% en aguas duras (300ppm de CaCO₃), condiciones sucias y 5 minutos frente Candida albicans y Aspergillus brasiliensis.

EN 1650: (actividad Levuricida) pasa al 2% en aguas duras (300ppm de CaCO₃), condiciones sucias y 5 minutos frente Candida albicans y Aspergillus brasiliensis.

Microorganismo	Norma	Dosis	Tiempo (min.)
Listeria Monocytogenes	EN 1276	0,5%	5
Salmonella Enterica	EN 1276	0,5%	5

Información adicional bajo solicitud.