



Diversey™



suma®

Chlordes conc

D10.45

Detergente desinfectante

Descripción

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

Propiedades

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.

Beneficios

- 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.

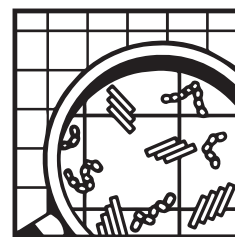
Modo de empleo

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 2,5-20ml/por 1 litro de agua 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.



Diversey™



suma®

Chlordes conc

D10.45

Información técnica

Apariencia: 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 especificaciones

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad; sds.diverseym.com. Almacenar en el envase original cerrado y mantener alejado de temperaturas extremas.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

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 con ISO 9.001 y ISO 14.001. N° Registro para Suma Chlordes conc D10.45: 16-20-08641 / 16-20-08641HA

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 (bactericida) en condiciones sucias a la concentración de 2% 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 (fungicida) en condiciones sucias a la concentración de 0,25% cuando los organismos de ensayo son Candida Albicans.

Cumple la Norma UNE-EN 13704 (actividad esporicida) en condiciones limpias, a la concentración de 4% durante un tiempo de contacto de 30 minutos cuando los organismos de ensayo son Bacillus Subtilis.

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.

EN 14476: (actividad virucida) pasa al 1% condiciones sucias frente Adenovirus, Murine Norovirus y Polio virus.

EN 14476: (actividad virucida) pasa al 1% condiciones sucias, 5 minutos frente Covid-19

Microorganismos

Listeria Monocytogenes, Norma EN 1276 a 0,5% concentración en 5 minutos

Salmonella Enterica, Norma EN 1276 a 0,5% concentración en 5 minutos

Información adicional bajo solicitud.