

# OPTIMUM

## Optimum Antibac j-flex

### Détergent dégraissant désinfectant à action rapide

#### Description

**Optimum Antibac j-flex** est un détergent dégraissant désinfectant hautement concentré pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine en une seule et même opération.

#### Propriétés principales

- **j-flex** ne nécessite l'installation d'aucun équipement
- **j-flex** délivre une dilution de produit automatique, précise et verrouillée
- **Optimum Antibac j-flex** peut être utilisé sur toutes les surfaces généralement rencontrées en cuisine incluant le petit matériel.  
Sa formule composée notamment d'ammoniums quaternaires, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce, quelle que soit la dureté d'eau. Des tensioactifs spécifiques renforcent son efficacité de nettoyage.
- **Optimum Antibac j-flex** est économique à l'usage grâce au système J-Flex qui garantit une parfaite maîtrise de la dilution.

#### Avantages

- **Confort et tranquillité d'esprit** : une utilisation sans entretien, ni maintenance
- **Economie** : l'assurance d'une parfaite maîtrise des coûts
- **Performance** : une dilution précise, c'est la garantie d'un résultat toujours impeccable
  
- Réduit les déchets et le volume de stockage
- Nettoie et désinfecte en une seule opération
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine
- Compatible avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

#### Mode d'emploi

**j-flex** permet de remplir avec un dosage précis :

- des pulvérisateurs
- des seaux

Conditionnement	Application	Nbre de litres de solution prête à l'emploi par j-flex
1.5 litre	Seau	150
	Pulvérisateur	100
5 litres	Seau	500
	Pulvérisateur	325

#### Nettoyage et désinfection par pulvérisation :

- 1 Positionner la bague sur « pulvérisateur »
- 2 Remplir le pulvérisateur
- 3 Enlever les salissures excédentaires
- 4 Pulvériser le produit sur la surface
- 5 Laisser agir 5 minutes minimum
- 6 Rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (racler si nécessaire) et laisser sécher à l'air libre



# OPTIMUM

## Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

- 1 Positionner la bague sur « seau »
- 2 Remplir le seau
- 3 Enlever les souillures excédentaires
- 4 Appliquer la solution à l'aide d'une lavette ou d'une brosse
- 5 Laisser agir 5 minutes minimum
- 6 Rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (racler si nécessaire) et laisser sécher à l'air libre

## Données techniques

Aspect	Liquide limpide violet
pH pur	11.0
pH en solution	10.8
Densité relative (20 °C)	1.10

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

## Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE sur Minitel n° vert : 08.36.05.00.99, sur Internet [www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr) ou <http://www.diese-fds.com/>

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

## Compatibilité produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Optimum Antibac j-flex** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique de ce produit, disponible sur simple demande.

## Normes

Conditions de saleté	
EN 1276, en 5 minutes à 20 °C	Bactéricide à 0.5%
EN 1650, en 15 minutes à 20 °C	Fongicide à 0.25% <sup>1</sup>
<b>Conditions optionnelles :</b>	
EN 1276, en 5 minutes à 10 °C	Bactéricide à 0.75%
EN 1276 en 1 minute à 20 °C	Bactéricide à 0.75%
EN 1276 en 1 minute à 40 °C	Bactéricide à 0.25%
EN 1650, en 5 minutes à 20 °C	Fongicide à 0.5% <sup>1</sup>

<sup>1</sup> = Candida Albicans

## Législation

Produit conforme à la législation relative :

- à la biodégradabilité des détergents (décrets et arrêtés du 24.12.87)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

## Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7512270	1x1.5L
7512612	1x5L

JohnsonDiversey (F)  
9/11 av. du Val-de-Fontenay  
94133 Fontenay-sous-Bois  
Tél.: 01 45 14 77 76  
Fax: 01 45 14 77 16  
[www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr)

