



Suma Quick D4.1

Désinfectant en vaporisateur

D4.1

Description

Suma Quick D4.1 est un désinfectant prêt à l'emploi en vaporisateur, pour une utilisation en cuisine.

Propriétés principales

Suma Quick D4.1 est un produit désinfectant prêt à l'emploi pour une utilisation sur toutes les surfaces dures, notamment celles en contact avec les denrées alimentaires. C'est un mélange optimal d'alcool et d'agents bactéricides qui permet une désinfection rapide et efficace du petit matériel de cuisine et des surfaces dures. Le produit est efficace sur un grand nombre de micro-organismes tels que Salmonelle, Listeria, Staphylocoque, Escherichia coli et les levures.

Avantages

- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène.
- Un pistolet vaporisateur facile à utiliser.
- Séchage rapide, optimise le temps d'application.

Mode d'emploi

Pour les surfaces souillées, nettoyer au préalable avec un détergent Diversey et rincer avec de l'eau potable.

1. Appliquer **Suma Quick D4.1** sur une surface propre.
2. Laisser agir pendant 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée.
3. Rincer les surfaces en contact avec les denrées alimentaires à l'aide d'une lavette ou d'une lingette à usage unique, imprégnées d'eau potable.

Données techniques

Aspect	Liquide incolore
pH pur	6.6 - 7.6
Densité relative	0.95 – 0.97
Point d'éclair	25°C (produit inflammable)

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

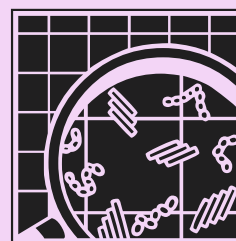
Manipulation : Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet www.diese-fds.com.

Uniquement pour usage professionnel.

Stockage : Conserver le produit dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Quick D4.1** est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.



Suma Quick D4.1

Normes

- Bactéricide selon EN1040,
- Bactéricide à 80% selon la norme EN1276, en conditions de propreté, en 5 minutes de contact, à 20°C sur les souches de référence,
- Bactéricide à 100% selon la norme EN13697, en conditions de propreté en 5 minutes de contact, à 20°C sur les souches de référence,
- Levuricide à 80% selon la norme EN1650, en conditions de propreté en 15 minutes de contact, à 20°C sur *Candida albicans*.

Législation

Produit conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

Produit biocide TP2 (désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides) et **TP4** (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7512095	6x0.75L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

Diversey France SAS

9/11 avenue du Val de Fontenay

94133 Fontenay-sous-Bois

Tél : 01 45 14 76 76

www.diversey.fr