

Suma D3.5 j-flex

Dégraissant puissant sans risque pour l'aluminium

Description

Suma D3.5 j-flex est un dégraissant liquide concentré pour le nettoyage des surfaces fortement souillées en cuisine.

Propriétés principales

j-flex ne nécessite l'installation d'aucun équipement.

j-flex délivre une dilution de produit automatique, précise et verrouillée.

Suma D3.5 j-flex est un mélange optimal de tensioactifs non ioniques, qui permet de nettoyer efficacement les surfaces. Ses agents alcalins et séquestrants nettoient en profondeur tout type de graisses et de souillures cuites.

Suma D3.5 j-flex est particulièrement adapté au nettoyage des sols à l'aide d'un mop ou en spray avec **j-flex spray** et restreint les risques de glissade dus à des sols gras.

Suma D3.5 j-flex est conçu pour un usage sur les surfaces en aluminium.

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
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine
- Laisse les surfaces propres et brillantes
- Dissout les souillures et les maintient en suspension, évitant ainsi la redéposition
- Formule adaptée pour un usage sur l'aluminium
- 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	40
5 litres	Seau	500
	Pulvérisateur	125



Suma D3.5 j-flex

Nettoyage par pulvérisation :

- 1 Positionner la bague sur « pulvérisateur » et remplir le pulvérisateur
- 2 Enlever les souillures excédentaires
- 3 Vaporiser sur une chiffonnette et appliquer
- 4 Laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau potable les surfaces (racler si nécessaire) et laisser sécher à l'air libre

Méthode générale de nettoyage des sols :

• Avec une lavette ou un mop

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

• Avec un balai brosse et un aspirateur à eau

- 1 Positionner la bague sur seau et remplir le seau
- 2 Appliquer la solution avec un balai brosse et frotter
- 3 Enlever les eaux souillées avec l'aspirateur à eau
- 4 Rincer à l'eau potable
- 5 Enlever les eaux résiduelles avec l'aspirateur à eau et laisser sécher à l'air libre

• Nettoyage par trempage :

- 1 Positionner la bague sur seau et remplir le seau de trempage
- 2 Laisser tremper dans la solution de produit
- 3 Frotter et brosser pour enlever les souillures tenaces
- 4 Rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et laisser sécher à l'air libre

• Nettoyage des friteuses :

- 1 Vidanger l'huile et fermer la valve
- 2 Positionner la bague sur pulvérisateur et remplir la friteuse (+ panier) jusqu'au niveau prévu pour l'huile
- 3 Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 60 minutes environ
- 4 Vidanger la friteuse tiède. (permet de poursuivre l'action nettoyante de la solution dans les canalisations)
- 5 Brosser séparément et rincer le panier avec de l'eau chaude . Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Porter à ébullition pour éliminer les résidus.
- 6 Vidanger la friteuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude et laisser sécher à l'air libre. Essuyer si besoin

Données techniques

Aspect	Liquide limpide jaune
pH pur	12.8
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 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, **Suma D3.5 j-flex** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine, y compris l'aluminium.

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
7512114	1x1.5L
7512116	1x5L