

## Suma D10.1 conc JFlex

Détergent dégraissant désinfectant à action rapide

### Description

**Suma D10.1 conc 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.

**Suma D10.1 conc 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.

**Suma D10.1 conc 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 qui garantit un résultat toujours impeccable.
- Réduit les déchets, 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 litres	Seau	150
	Pulvérisateur	100
5 litres	Seau	500
	Pulvérisateur	325

### Nettoyage et désinfection par pulvérisation :

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

## D10.1 conc



## Suma D10.1 conc JFlex

### Méthode générale de nettoyage et de désinfection:

1. Positionner la bague sur "seau". Remplir le seau.
2. Enlever les souillures excédentaires.
3. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette ou d'une brosse.
4. Laisser agir 5 minutes minimum.
5. 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
Densité relative (20°C) :	1.047
pH pur :	11.0

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérées comme des spécifications.

### Recommandations pour la manipulation et le stockage

**Manipulation** : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : [www.diese-fds.com](http://www.diese-fds.com). Uniquement pour usage professionnel.

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

### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma D10.1 conc j-flex** est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, voir le dossier technique 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% (x)
<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% (x)

(x) = Candida albicans

### Législation

Produit conforme à la législation relative au Règlement Détergent CE 648/2004 et aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

AMM N°2050017 délivrée par le Ministère de l'Agriculture : Bactéricide à 0.5% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV), pour le matériel de stockage (POV).

Matières Actives : chlorure de benzalkonium (CAS N°68424-85-1) : 20%, N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3 diamine : 1,8%.

### Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7512615	1x1.5L
7515773	5L

### JohnsonDiversey (F)

9-11 Avenue du Val de Fontenay  
94133 Fontenay sous Bois  
Tel. 01 45 14 76 76  
[www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr)