

Desinfioiva puhdistusaine

Kuvaus tuotteesta

Suma Bac D10 on tehokas desinfioiva puhdistusaine ruuanvalmistustilojen kaikkien pintojen yhdistettyyn pesuun ja desinfiointiin.

Ominaisuudet

Suma Bac D10 soveltuu ruuanvalmistustilojen kaikille pinnoille. Tuote sisältää kvattia (kvatenaarista ammoniumyhdistettä) sekä kompleksoivia ja puskuroivia aineita ja tehoa useimpiin mikro-organismeihin kaikissa veden kovuuksissa. Sisältämiensä pinta-aktiivisten aineiden ansiosta se myös puhdistaa tehokkaasti.

Edut

- Tuote sekä puhdistaa että desinfioi.
- Tunkeutuu rasvaan ja kiinni kuivuneeseen likaan.
- Tehoa useimpiin mikro-organismeihin ja varmistaa näin hygieniaturvallisuuden.
- Tehokas bakteereihin, viruksiin ja hiivaan.
- Tehokas kaikissa veden kovuuksissa.

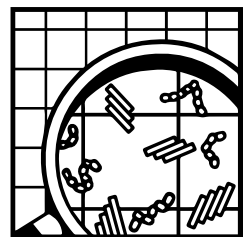
Käyttöohje

Sumutinpullo:

1. Annostele 20 ml tuotetta 750 ml:n sumutinpulloon ja täytä pullo vedellä.
2. Poista irtolika.
3. Sumuta tuotetta pinnoille ja puhdistajalla tai liinalla.
4. Anna vaikuttaa vähintään 5 minuuttia.
5. Huuhtelee ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat puhtaalla vedellä ja anna kuivua.
6. Valmiin, sumutinpulloon tehdyn käyttöliuoksen teho säilyy 7 päivän ajan. Huuhtelee ja kuivaa pullo ennen uudelleentäyttöä.

Sanko:

1. Annostele 10 ml tuotetta per yksi litra kädenlämpöistä vettä (1 % liuos).
2. Poista irtolika.
3. Levitä liuos siivouspyyhkeellä tai harjalla. Anna vaikuttaa 5 minuuttia.
4. Huuhtelee ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat puhtaalla vedellä ja anna kuivua.





Diversey™



suma®

Bac

D10

Tekniset tiedot

Ulkonäkö: Kirkas, violetti neste

pH-arvo (laimentamaton): ≈11

pH-arvo, 1-prosenttinen käyttöliuos: ≈ 10,3

Suhteellinen tiheys (20°C): ≈1.05

Yllä olevat tiedot ovat tyyppisiä normaalituotannossa. Niitä ei voi käyttää ohjearvoina.

Käyttöturvallisuus ja varastointi

Tuotteen turvalliseen käsittelyyn ja hävittämiseen liittyvät tiedot löytyvät käyttöturvallisuustiedotteesta sds.diversey.com. Vain ammattikäyttöön. Säilytys alkuperäisessä pakkauksessa suurilta lämpötilojen vaihteluilta suojattuna.

Yhteensopivuus

Suma Bac D10 sopii useimmille suurkeittiöissä tavattaville materiaaleille, kun sitä käytetään ohjeiden mukaisesti.

Mikrobiologiset tiedot

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1276 -testin: 2010, liuoksenväkevyyden 0,75 %, 20 asteen lämpötila, puhtaissa olosuhteissa (0,03% bovine albumin), vaikutusaika 5 minuuttia.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1276 -testin: 1997, liuoksenväkevyyden 0,5 %, 20 asteen lämpötila, likaisissa olosuhteissa, vaikutusaika 5 minuuttia: Salmonella enterica subsp enterica.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1276 -testin: 1997, liuoksenväkevyyden 0,25 %, 20 asteen lämpötila, likaisissa olosuhteissa, vaikutusaika 5 minuuttia: Listeria monocytogenes.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1650 -testin: helmikuu 1998, liuoksenväkevyyden 0,5 % v/v, 20 asteen lämpötilassa, likaisissa olosuhteissa (0,3% bovine albumin), vaikutusaika 15 minuuttia: Candida albicans.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1650 -testin: 2013, liuoksenväkevyyden 1,0 %, likaisissa olosuhteissa, vaikutusaika 5 minuuttia sekä liuoksenväkevyyden 0,75 %, vaikutusaika 15 minuuttia likaisissa olosuhteissa: Hiivat.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 14476 -testin: 2005, liuoksenväkevyyden 1 %, puhtaissa olosuhteissa vaikutusaika 5 minuuttia ja likaisissa olosuhteissa vaikutusaika 10 minuuttia: Lintuinfluenssa

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 14476 -testin: 2013 + A1 2015, liuoksenväkevyyden 1,5 %, vaikutusaika 5 minuuttia, likaisissa olosuhteissa (3,0g/l BSA + 3,0 ml/l erythrocytes): Modified Vaccinia virus Ankara (MVA).