

## Dégraissant désinfectant chloré

### Description

Suma Chlorsan D10.4 est un puissant dégraissant désinfectant pour le nettoyage et la désinfection des surfaces fortement souillées en cuisine en une seule opération.

### Propriétés principales

Suma Chlorsan D10.4 est un puissant alcalin chloré pour le nettoyage et la désinfection de toutes surfaces fortement souillées en cuisine et en particulier les sols, les murs et les surfaces de préparations alimentaires. La formule composée de chlore et d'agents alcalins rend le produit particulièrement efficace sur un grand nombre de micro-organismes, quelle que soit la dureté d'eau. Suma Chlorsan D10.4 est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse.

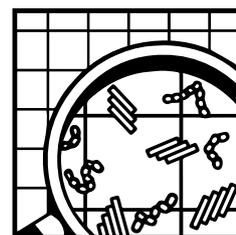
### Bénéfices

- Permet de dégraisser en profondeur les sols de cuisine.
- Permet le blanchiment des surfaces carrelées en cuisine.
- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène en cuisine.
- Compatible avec toutes les duretés d'eau.
- Préviend les risques de glissance des sols.

### Mode d'emploi

#### Méthode générale de nettoyage et de désinfection:

1. Utiliser à une concentration de : 8 ml/L pour un effet bactéricide à 20°C et 5 minutes minimum de temps de contact.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse, d'une frange ou d'un poste de désinfection et laisser agir 5 minutes minimum.
3. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.



° A.I.S.E.



Diversey<sup>TM</sup>



suma<sup>®</sup>

Chlorsan

D10.4

#### Données techniques

Aspect: Liquide limpide jaune, à odeur de chlore pH

pH (solution à 1% à 20 ° C): 11,5

Densité relative (20°C): 1,11

*Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.*

#### Recommandations pour la manipulation et le stockage

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : [sds.diversey.com](http://sds.diversey.com).

#### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Chlorsan D10.4 est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine, sauf l'aluminium et les métaux galvanisés.

#### Données microbiologiques

Bactéricide selon la norme EN1276 à une concentration de 0,5%, en condition de saleté, à 20°C et en 5 minutes de temps de contact.

Levuricide selon la norme EN1650 à une concentration de 0,8%, en condition de saleté, à 20°C et en 15 minutes de temps de contact.

Bactéricide et levuricide selon la norme EN13697 à une concentration de 2%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact.

Virucide selon la norme EN14476 sur Adenovirus, Murine Norovirus et Poliovirus à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 1 minute de temps de contact.

Pour plus de précision concernant le spectre de désinfection de ce produit, se référer à son récapitulatif d'activité désinfectante disponible sur demande.

#### Législation

Produit conforme à la législation relative :

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99 et décret du 17.06.98),
- au règlement Détergent CE 648/2004.

Mention obligatoire conformément au Décret n° 2019-643 du 26 juin 2019 relatif à la publicité commerciale pour certaines catégories de produits biocides - produit TP 4 "Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement."