Suma J-512

Sanitizante para superficies en contacto con alimentos libre de enjuague

Descripción

Suma J-512 es un sanitizante para superficies y utensilios en contacto de alimentos libre de enjuague, a base cuaternarios de amonio de tercera generación, Especialmente diseñado para su uso por aspersión sobre equipos o en tarjas para el saneamiento de utensilios por inmersión. Ahorra tiempo ya que solo se necesita dejar escurrir y dejar secar al aire; completamente libre de enjuague.

Beneficios

- Sanea superficies, utensilios y todos los equipos ayudando a satisfacer las más estrictas regulaciones de su compañía así como las gubernamentales.
- Es efectivo ya que se puede emplear en las superficies que están en contacto con alimentos, así como cualquier otra que requiera ser saneada.
- Es muy versátil ya que se puede emplear por aspersión sobre equipo móvil o estático, así como en tarjas para el saneamiento de utensilios por inmersión.
- Ahorra tiempo ya que solo necesita dejar escurrir y secar al aire. No requiere enjuague cuando se usa hasta un máximo de 200 ppm de cuaternario de amonio activo.
- Es tolerante a aguas duras hasta 750 ppm (CaCO3)
- Cuando se emplea según las indicaciones es un efectivo sanitizante contra microorganismos como: Escherichia coli, Escherichia coli 0157:H7, Staphylococus aureus, Salmonella typhi y Listeria monocytogenes.
- Sanitiza los paños y/o limpiones, previamente lavados y enjuagados perfectamente, para tener una sanitización correcta.

Aplicaciones:

Suma J-512 es ideal para utilizarse en restaurantes, hospitales, hoteles, comisariatos, cafeterías y en cualquier lugar donde se requiera sanitizar utensilios, equipos o superficies.

suma® J-512

Sanitizante para superficies en contacto con alimentos libre de enjuague

Modo de empleo:

1. Obtenga la solución del producto de 1:512 (1.9 ml por Litro de agua) en un recipiente o tarja de lavado de acuerdo al sistema*. instalado (200 ppm). Nota: Recomendamos el monitoreo de la concentración de uso con tiras para detectabilidad de cuaternario de amonio antes de cada uso de la solución de uso para garantizar 200ppm's.
2. Remueva con detergente todas las partículas y restos de comida del área a sanitizar.
3. Enjuague perfectamente con agua potable.
4. Para sanitizar objetos inmóviles como tanques, tablas de corte, mostradores, equipos de proceso y superficies en general: rocíe el área con la solución obtenida del dispensador y permita actuar durante al menos 60 segundos.
5. Deje secar al aire libre.
6. Para sanitizar utensilios de cocina como vasos, cubiertos y accesorios sumérjalos en la solución obtenida del dispensador por al menos 60 segundos. Escurra y deje secar.

J-Flex @ 15-80 PSI (1:512)

7. Conecte el producto a la toma de agua por medio de una manguera y abra la llave.
8. Seleccione el icono correcto con la imagen hacia arriba y coloque el recipiente a llenar en la boquilla.
9. Presione el gatillo para obtener la solución limpiadora y llene el envase. Al finalizar desconecte el sistema.



Información Técnica		Información Regulatoria	
Apariencia	Líquido transparente	Política corporativa de Sustentabilidad	Cumple
Color/Olor	Rojo / Característico	Alta ante SSA	Cumple
Densidad relativa (20°C)	1.00 g/ml	Biodegradable	Cumple
pH	7.75		

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificación

Precaución

Mantener fuera del alcance de los niños. Este producto está formulado para uso industrial e institucional. CORROSIVO. En caso de contacto con los ojos, lave con agua en abundancia durante 15 minutos. En caso de ingestión no provoque el vómito, beba agua en abundancia. En caso de contacto con la piel lave con abundante agua. No mezclar con otros productos químicos.

Almacenaje

Almacenar tapado, en sus recipientes originales, evite temperaturas extremas.

Nota:

En caso de requerir información de seguridad adicional, consulte la SDS del producto.

© 2018 Diversey, Inc. Todos los derechos reservados. 71860 es 08/18