

# Suma<sup>®</sup> Break-Up<sup>®</sup>

## Dégraissant très moussant



---

**Nettoyant dégraissant haute performance, utilisable dans les secteurs de préparation et de service alimentaire.**

### **Efficace**

- ▶ Élimine rapidement la graisse et les résidus alimentaires des surfaces souillées
- ▶ Efficace sur toutes les surfaces dures en salles de viandes et autres secteurs de préparation et de service alimentaire

### **Économique**

- ▶ Sa mousse durable permet une performance de nettoyage supérieure
- ▶ Formule très concentrée économique à l'usage

### **Facile à utiliser**

- ▶ Se rince facilement sans résidus, en laissant l'équipement et les ustensiles propres
- ▶ S'utilise sur les sols, les murs, et les surfaces en contact avec des aliments

---

### **Conçu pour**

- ▶ Soins de santé
  - ▶ Services alimentaires
  - ▶ Éducation
  - ▶ Commerces de détail
  - ▶ Hébergement
- 



# Mode d'emploi

Le **dégraissant très moussant Suma® Break-Up®** est spécialement formulé pour enlever les protéines, le gras et les résidus alimentaires. Efficace sur toutes les surfaces dures en salles de viandes et autres secteurs de préparation et de service alimentaire. Produit recommandé pour les supermarchés, les restaurants, les cuisines institutionnelles et les usines de traitement alimentaire.

- ▶ Voir les instructions d'utilisation du système de distribution RTD® incluses dans chaque emballage.
- ▶ S'utilise sur les sols, les murs, et les surfaces en contact avec des aliments. Tous les produits alimentaires et leurs matériaux d'emballage doivent être sortis ou protégés avant l'utilisation.
- ▶ Remplir une bouteille de pulvérisation à gâchette ou un seau avec du **dégraissant très moussant Suma® Break-Up®** sortant d'un distributeur RTD®.
- ▶ Pulvériser ou étaler du produit dilué sur les surfaces à nettoyer.
- ▶ Laisser le produit pénétrer et détacher la salissure.
- ▶ Pour obtenir les meilleurs résultats, frotter la surface avec une brosse.
- ▶ Un rinçage à l'eau potable est nécessaire après l'utilisation.



- ▶ Après le rinçage, les surfaces n'entrant pas en contact avec des aliments peuvent être séchées par essuyage ou laissées à sécher à l'air.
- ▶ Si la surface peut entrer en contact avec des aliments, il faut l'assainir selon les exigences d'hygiène fédérales, provinciales et locales.

**Entreposage :** Ne pas entreposer dans des zones de traitement ou de conservation alimentaire.

## Spécifications du produit

Description	
<b>Certifications</b>	Kasher, CFIA, NSF
<b>Couleur/Forme</b>	Liquide vert
<b>Point d'éclair</b>	> 200° F (> 93,4° C)
<b>pH</b>	7,15 (Concentré) 7,4 (Dilution d'usage 1:256)
<b>Odeur</b>	Pas de parfum ajouté
<b>Durée de conservation</b>	2 ans
<b>Solubilité dans l'eau</b>	Complète
<b>Densité</b>	1,026

## Conditionnement

Code produit	Description/Contenance	Dilution
3313117	2 unités RTD® de 1,5 L / 1,59 pinte (Pulvérisation)	1:256

## Rappel de sécurité

S'assurer que vos employé(e)s ont lu et compris l'étiquette du produit et sa fiche technique de sécurité (MSDS) avant de l'utiliser. L'étiquette contient un mode d'emploi, étiquette et MSDS contiennent mises en garde, précautions à prendre et procédures de premiers soins. Les MSDS peuvent d'obtenir en ligne sur [www.diversey.com](http://www.diversey.com), ou en appelant le 888 352 2249.

## Classification des risques

HMIS	Concentré	NFPA
2	Santé	2
0	Inflammabilité	0
0	Réactivité	0

  

HMIS	Dilution d'emploi 1:256	NFPA
0	Santé	0
0	Inflammabilité	0
0	Réactivité	0

4=Très élevé; 3=Élevé; 2=Modéré; 1=Léger; 0=Insignifiant.

Pour plus d'informations, nous contacter au +1 800 558 2332 ou sur le site [www.diversey.com](http://www.diversey.com)

© 2012 Diversey, Inc., 8310 16th Street, Sturtevant, WI 53177-1964, USA. Tous droits réservés. SPC537F (12/067)

**Diversey**  
for a cleaner, healthier future™