



Suma D3.5 JFlex

Dégraissant puissant sans risque pour l'aluminium

Description

Suma D3.5 JFlex est un dégraissant liquide concentré pour le nettoyage des surfaces fortement souillées en cuisine.

Propriétés principales

J-flex ne nécessite l'installation d'aucun équipement.

J-flex délivre une dilution de produit automatique, précise et verrouillée.

Suma D3.5 JFlex est un mélange optimal de tensioactifs non ioniques, qui permet de nettoyer efficacement les surfaces. Ses agents alcalins et séquestrants nettoient en profondeur les graisses et souillures cuites.

Suma D3.5 JFlex est particulièrement adapté au nettoyage des sols à l'aide d'un mop ou en spray avec J-flex spray et restreint les risques de glissement dus à des sols gras.

Suma D3.5 JFlex est conçu pour un usage sur les surfaces en aluminium.

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, c'est la garantie d'un résultat toujours impeccable.
- Réduit les déchets et le volume de stockage.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine.
- Facile à rincer. Laisse les surfaces propres et brillantes.
- Dissout les souillures et les maintient en suspension, évitant ainsi la redéposition.
- Formule adaptée pour un usage sur l'aluminium.

Mode d'emploi

J-flex permet de remplir avec un dosage précis des pulvérisateurs ou des seaux.

Conditionnement	Application	Nbre de litres de solution prête à l'emploi par j-flex
1.5 litres	Seau	150
	Pulvérisateur	40
5 litres	Seau	500
	Pulvérisateur	125

Nettoyage par pulvérisation :

1. Positionner la bague sur "pulvérisateur" et remplir le pulvérisateur.
2. Enlever les souillures excédentaires.
3. Vaporiser sur une chiffonnette et appliquer.
4. Laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau potable les surfaces (racler si nécessaire) et laisser sécher.

D3.5



Suma D3.5 JFlex

Méthode générale de nettoyage des sols :

▪ Avec une lavette ou un mop :

1. Positionner la bague sur "seau" et remplir le seau.
2. Enlever les souillures excédentaires.
3. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette ou d'un mop. Laisser agir quelques minutes.
4. Rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (racler si nécessaire) et laisser sécher.

▪ Avec un balai brosse et un aspirateur à eau :

1. Positionner la bague sur "seau" et remplir le seau.
2. Appliquer la solution avec un balai brosse et frotter.
3. Enlever les eaux souillées avec l'aspirateur à eau. Rincer à l'eau potable.
4. Enlever les eaux résiduelles avec l'aspirateur à eau et laisser sécher.

▪ Nettoyage par trempage :

1. Positionner la bague sur "seau" et remplir le seau de trempage.
2. Laisser tremper dans la solution de produit. Frotter et brosse pour enlever les souillures tenaces.
3. Rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et laisser sécher.

▪ Nettoyage des friteuses :

1. Vidanger l'huile et fermer la valve.
2. Positionner la bague sur "pulvérisateur" et remplir la friteuse (+ panier) jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
3. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 60 minutes environ.
4. Vidanger la friteuse tiède (pour poursuivre l'action nettoyante dans les canalisations).
5. Brosse séparément et rincer le panier avec de l'eau chaude. Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Porter à ébullition pour éliminer les résidus.
6. Vidanger la friteuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude et laisser sécher. Essuyer si besoin.

Données techniques

Aspect :	Liquide limpide jaune
pH pur :	12.8
pH (1% solution)	11.0
Densité relative (20 °C)	1.10

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.

Uniquement pour usage professionnel.

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

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma D3.5 JFlex** est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine, y compris l'aluminium.

Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7512114	1x1.5L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

Diversey France SAS

9/11 avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay-sous-Bois
Tél : 01 45 14 76 76
www.diversey.fr