

Suma Ice

Detergente para cámaras frigoríficas.

Descripción

Suma Ice D2.9 es un detergente líquido preparado para usar directamente sin diluir, especialmente diseñado para utilizar en cámaras frigoríficas / zonas refrigeradas.

Aplicaciones

Suma Ice D2.9 es un detergente líquido preparado para usar en todo tipo de superficies de cámaras frigoríficas. Se basa en una mezcla única de tensioactivos y disolventes con características anticongelantes que garantizan una limpieza muy eficiente a temperaturas hasta -24°C . Puede ser utilizado sin la necesidad de descongelar previamente la cámara frigorífica y es útil para para limpiar todo tipo de superficies incluyendo repisas, paredes, puertas, suelos, etc.

Ventajas

- No es necesario descongelar la cámara frigorífica antes de limpiar
- Utilizar puro, no es necesario diluir
- Alto poder detergente
- Adecuado para usar sobre todo tipo de materiales comunes en cámaras frigoríficas
- Adecuado también para utilizar en aspiradoras de agua

Modo de Empleo

Preparación:

Para facilitar el proceso de lavado, hacer primero tanto espacio como sea posible. Separar y cubrir todos los alimentos y barrer el suelo. Las capas gruesas de hielo ($>3\text{ mm.}$) deben ser eliminadas mecánicamente utilizando una rasqueta antes de limpiar.

Limpieza:

1. Aplicar **Suma Ice D2.9** directamente sobre la superficie a limpiar. En las superficies verticales, el producto puede ser aplicado con una esponja.
2. Cepillar las superficies y eliminar la suciedad suelta con ropa absorbente o papel.
3. Para limpiar grandes superficies de suelo, se recomienda el uso de una máquina monodisco con un cepillo de nylon. Debe aplicarse a la mínima dosis, recogiendo siempre con el labio de secado de la máquina, evitando que se formen placas de hielo.

Esta rutina de limpieza debe realizarse como mínimo una vez cada tres meses.

Dosificación:

Suciedad normal: $150\text{--}200\text{ ml / m}^2$.

Suciedad fuerte: $200\text{--}400\text{ ml / m}^2$.

Recordar: No prediluir el producto con agua!

D2.9



Suma Ice

Información Técnica

Aspecto:	Líquido transparente.
pH-puro:	7.
Densidad relativa (20°C)	1,01.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre la manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

Almacenar en los envases originales, lejos de temperaturas extremas.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Telf. 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Bajo las condiciones recomendadas, **Suma Ice D2.9** es adecuado para usar en acero inoxidable y superficies embaldosadas en la cámara frigorífica.

Información Medioambiental

Los tensioactivos utilizados en este producto son biodegradables de acuerdo al Reglamento 648/2004/CE.

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.294 ISO 9.001 y nº 653.269 ISO 14.001.

Registro

Registro Sanitario nº 37.00005/B planta de Fabricación Polinyà (Barcelona) nº 37.00000021/M Planta de Fabricación de Valdemoro (Madrid).

JohnsonDiversey (E)
C/ San Gabriel 43-45
08950 Esplugues de Llobregat
(Barcelona)
Tel. 93 474 9700
www.johnsondiverseys.com

JohnsonDiversey
Orense 4, 5ª
28020 Madrid
Tel. 913 940 100
www.johnsondiverseys.com