



TARIFAS QUÍMICOS LAVADO Y DESINFECCION



TARIFA 2017

21% IVA NO INCLUIDO EN PRECIO

CODIGO	FORMATO	DENOMINACION ARTICULO	UNITARIO	TOTAL
<u>LIMPIEZA MUEBLES</u>				
J16111	2 x CAJA	SUMA BAC D10 - 5 litros (desinfectante inox)	30	60
		<i>ceder gratis con compra de cocina</i>		
J16101	2 x CAJA	SUMA MULTI D2 - 5 litros (abrillantado y limpieza inox)	25	50
		<i>ceder gratis con compra de cocina</i>		
<u>LIMPIEZA LAVAVAJILLAS</u>				
J14112	2 x CAJA	SUMA RINSE A5 - 5 litros (abrillantador)	30	60
		<i>ceder gratis con compra de cocina</i>		
J114102	2 x CAJA	SUMA ULTRA L2 - 5 litros (jabón)	20	40
		<i>ceder gratis con compra de cocina</i>		
J114102	UNIDAD	SUMA ULTRA L2 - 20 litros (jabón)	75	75
<u>LIMPIEZA EQUIPOS COCINA</u>				
J33002	6 x CAJA	SUMA GRILL HI TEMP D9,8 s LT	20	120
J33001	UNIDAD	SUMA FRIT D9,1 10 KG W785	65	65
J16122	UNIDAD	SUMA CARBON REMOVER K21 10 LTS	55	55
J32000	CAJA 2	SUMA AUTO OVEN CLEAN D9,10 5 LTS	35	70
<u>LIMPIEZA VARIOS</u>				
J14104	CAJA 2	SUMA GLASS PROTECT 5 LTS	25	50
J14108	UNIDAD	SUMA DIFY MA1 40x0,075	90	90
J14130	UNIDAD	SUMA CAFÉ POWER C2,1 2x0,566 Kg W349	65	65
J16117	CAJA 2	SUMA FREEZE D29 5 LTS	90	180

NOTA:

*Programar dosificación en lavavajillas para reuducir el consumo y alargar vida útil equipo*

NOTA:

*Estudiar la duración del producto, pues el gramaje de Diversey es del 4% en lugar del 10% com emplean otros fabricantes*

J16111 SUMA BAC D10 5 LTS



SUMA MULTI D2 5 LTS



J14112 SUMA RINSE A5 5LTS



J14108 SUMA DIFY MA1



J16105 SUMA GRILL D9 2 LTS



J14101 SUMA ULTRA L2 20 LTS



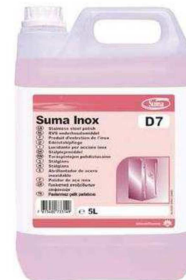
J33002 SUMA GRILL HITEMP D9.



J33001 SUMA FRIT D9.1



J16118 SUMA INOX D7



J16117 SUMA FREEZE D.2.9



J32000 SUMA AUTO OVEN 2in1 DA9.10



6122 SUMA CARBON REMOVER K21





## Suma Ultra

Detergente líquido para el lavado automático de vajilla en aguas blandas

# L2

### Descripción

**Suma Ultra L2** es un detergente líquido concentrado para el lavado automático de vajilla, especialmente formulado para obtener excelentes resultados en aguas blandas.

### Aplicaciones

**Suma Ultra L2** es un detergente líquido de alta alcalinidad adecuado para usar en máquinas lavavajillas de ciclo y túneles lavavajillas. Contiene una mezcla de inhibidores de cal y álcali cáustico, para eliminar grasas y comida reseca en condiciones de aguas blandas.

### Ventajas

- Su fórmula concentrada ofrece una gran economía en uso.
- Elimina grasa y manchas secas de comida.
- Previene las incrustaciones de cal de objetos y máquina lavavajillas en aguas blandas.
- Bajo nivel de espuma.

### Modo de Empleo

**Suma Ultra L2** normalmente se aplica usando equipos de dosificación automática de Diversey. También puede usarse con los equipos de dosificación que tenga la propia máquina. Para asegurar unos resultados de limpieza perfectos, dosificar a una concentración de 0.75 – 2.5 ml/litro, dependiendo de las condiciones locales.

A 1.5 ml/litro **Suma Ultra L2** previene las incrustaciones de cal en aguas con dureza hasta 95 ppm  $\text{CaCO}_3$ .

Cuando se utilice por primera vez, aclarar la bomba dosificadora y los tubos para evitar una posible cristalización en los tubos causada por la mezcla de productos.

### Información Técnica

Aspecto	Líquido transparente de color amarillo
pH (1% en solución):	12,3
Densidad Relativa:	1,27

Estos valores son los estándares de fabricación y no deberían utilizarse como especificaciones.

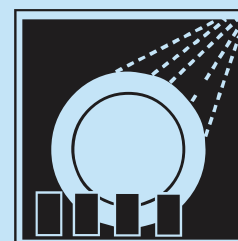
### Precauciones en su manipulación y almacenamiento

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

Restringido a usos profesionales.

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

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.



## **Suma Ultra**

### **Compatibilidad del producto**

Si se usa en las condiciones recomendadas, **Suma Ultra L2** es adecuado para usar en la mayoría de materiales comunes en las cocinas. No utilizar en objetos sensibles a los componentes alcalinos como el cobre, latón, aluminio o goma.

### **Información Medioambiental**

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.249 ISO 9.001 y nº 653269 ISO 14.001.

**Diversey España, S.L.**

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

[www.diversey.es](http://www.diversey.es)

P00487ESSP-05

© Copyright 2010 Diversey

2



## Suma Rinse

### Abrillantador neutro

# A5

#### Descripción

**Suma Rinse A5** es un abrillantador neutro de baja espuma para lavado automático de vajillas.

#### Aplicaciones

**Suma Rinse A5** es un abrillantador neutro. Especialmente formulado para usarlo en una amplia gama de máquinas lavavajillas. Contiene una mezcla especial de tensioactivos no iónicos que permiten un secado rápido, uniforme y sin velos en aguas blandas y medio duras. Esta mezcla especial también evita la excesiva formación de espuma en la máquina.

#### Ventajas

- Secado rápido.
- Resultados sin velos ni restos.
- Acción poco espumante.

#### Modo de Empleo

**Suma Rinse A5** se dosifica automáticamente en el aclarado final de las máquinas lavavajillas a una concentración de 0.2-0.5 ml/l, a una temperatura de 70-80 °C, usando los equipos de dosificación automática de JohnsonDiversey, o bien el propio dosificador que pueda tener la máquina. También se puede dosificar manualmente en el depósito del abrillantador en las máquinas lavavajillas más pequeñas.

Los niveles de dosificación pueden modificarse en función de las condiciones locales.

#### Información Técnica

Aspecto:	Líquido transparente de color azul
pH puro:	5.3
Densidad Relativa ( 20 °C):	1.01

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

#### Precauciones en su manipulación y almacenamiento

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

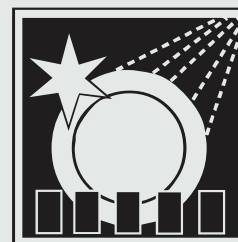
Restringido a usos profesionales.

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

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

#### Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas, **Suma Rinse A5** es adecuado para usar en la mayoría de materiales comunes en las cocinas.



## **Suma Rinse**

### **Información Medioambiental**

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.  
Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932249 ISO 9001 y nº 653269 ISO 14001.

**Diversey España, S.L.**

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

[www.diversey.es](http://www.diversey.es)

P00467ESSP-03

© Copyright 2010 Diversey

2



## Suma Multi

### Detergente multiusos

#### Descripción

**Suma Multi D2** es un detergente multiusos concentrado para la limpieza de superficies en la cocina, como suelos, paredes, puertas, techos y equipos en general.

#### Aplicaciones

**Suma Multi D2** es un detergente líquido alcalino suave adecuado para la limpieza manual de todas las superficies de la cocina. Es una mezcla óptima de tensioactivos aniónicos, no iónicos y álcali, que lo hace efectivo para eliminar grasas y comida reseca. Su fórmula contiene secuestrante, por lo que el producto es adecuado para todas las condiciones de agua, y sirve de ayuda a las prestaciones de limpieza.

#### Ventajas

- Elimina la grasa y manchas reseca de comida, dejando las superficies brillantes.
- Efectivo en todo tipo de aguas.
- Multiusos adecuado para usar en la mayoría de superficies, excepto aluminio pulido.
- Muy económico en uso gracias a su formulación concentrada.

#### Modo de Empleo

Para controlar la dosis el producto puede usarse con el sistema JohnsonDiversey QFM.

##### Limpieza con pulverizador:

1. Usar a una concentración de 20 ml en 750 ml de agua en una botella pulverizadora.
2. Pulverizar la superficie con la solución y frotar con un trapo húmedo.
3. Aclarar las superficies en contacto con alimentos con agua limpia y dejarlas secar al aire.

##### Limpieza general:

1. Usar a una concentración de 5-10 ml por litro de agua tibia.
2. Limpiar las superficies con un trapo, cepillo o fregona.
3. Aclarar las superficies en contacto con alimentos con agua limpia y dejar secar al aire.

##### Limpieza de suelos:

1. Diluir el producto (5-10 ml/L) en agua caliente.
2. Aplicar la solución con una fregona.
3. Eliminar la suciedad con la fregona.
4. Aclarar con agua limpia y dejar secar la aire.

Para suciedades fuertes podría necesitarse una mayor concentración.

# D2



## Suma Multi

### Información Técnica

Aspecto:	Líquido transparente de color azul
pH puro:	10.5
pH dis:	8.0
Densidad Relativa (20°C):	1.02

Esta información es la estándar de producción y no debe utilizarse como especificación.

### Precauciones en su manipulación y almacenamiento

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

Restringido a usos profesionales.

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

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

### Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas, **Suma Multi D2** es adecuado para todo tipo de materiales comunes en las cocinas, excepto aluminio pulido.

### Información Medioambiental

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932249 ISO 9001 y nº 653269 ISO 14001.

**Diversey España, S.L.**

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

[www.diversey.es](http://www.diversey.es)





## Suma Bac

### Detergente desinfectante

# D10

#### Descripción

**Suma Bac D10** es un detergente desinfectante concentrado para la limpieza y desinfección en un solo paso de todas las superficies en establecimientos donde se prepare comida / manipulen alimentos.

#### Aplicaciones

**Suma Bac D10** es un detergente desinfectante líquido concentrado que limpia y desinfecta todas las superficies en un solo paso. El producto es adecuado para todas las superficies en establecimientos donde se prepare comida / manipulen alimentos. La combinación equilibrada de amonios cuaternarios y secuestrantes hace que el producto sea muy efectivo frente a una amplia gama de microorganismos en todo tipo de aguas. La fórmula también contiene tensioactivos, que hacen el producto adecuado para la limpieza y desinfección en un solo paso.

#### Ventajas

- Un solo producto para limpiar y desinfectar.
- Elimina la grasa y manchas reseca de comida.
- Efectivo frente a un amplio espectro de microorganismos, ayudando a mejorar la seguridad higiénica.
- Efectivo en todo tipo de aguas.

#### Modo de Empleo

##### Limpieza y desinfección con pulverizador:

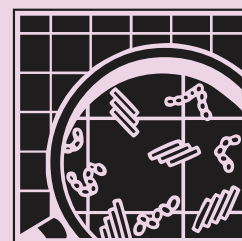
1. Usar a una concentración de 8-30 ml (según problemática) en una botella pulverizadora de 750 ml.
2. Eliminar primero la suciedad fuerte.
3. Pulverizar sobre la superficie.
4. Dejar actuar un mínimo de 5 minutos.
5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar al aire.

Una botella pulverizadora llena de producto mantendrá sus efectos desinfectantes durante siete días. Aclarar y secar la botella antes de rellenar.

##### Limpieza y desinfección general:

1. Usar a una concentración de 10-40 ml (según problemática) por litro de agua caliente.
2. Eliminar primero la suciedad fuerte.
3. Aplicar la solución con una bayeta o cepillo.
4. Dejar actuar unos 5 minutos.
5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar al aire.

Para áreas muy sucias donde es necesario un poder de limpieza mayor, incrementar dosis de **Suma Bac D10**, asegurando un correcto aclarado para eliminar cualquier resto.



## Suma Bac

### Información Técnica

Aspecto:	Líquido transparente de color púrpura
pH puro:	10.7
pH 1% en solución:	10.3
Densidad Relativa (20 °C):	1.05

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

### Precauciones en su manipulación y almacenamiento

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

Aplicación por personal profesional

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

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

### Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas, **Suma Bac D10** es adecuado para usar en la mayoría de materiales comunes en las cocinas.

### Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.294 ISO 9.001 y nº 653269 ISO 14.001

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

### Registro

Nº Registro **Suma Bac D10**: 10-20-03302 / 10-20-03302 HA.

### Información Microbiológica

Cumple la Norma UNE-EN 13697 a la concentración de 4% en aguas duras (300ppm de CaCO<sub>3</sub>) en condiciones limpias de ensayo (0.3% bovine albumin) a 20°C ± 1°C y durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Información microbiológica adicional:

Cumple la Norma UNE-EN 1276 a la concentración de 1% en aguas duras (300ppm de CaCO<sub>3</sub>) en condiciones limpias de ensayo (0.3% bovine albumin) a 20°C ± 1°C y durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Información microbiológica adicional:

**Suma Bac D10** muestra una efectiva inactivación frente al virus de la influenza Aviar cumpliendo la norma UNE-EN 14476 a las siguientes concentraciones y tiempos de exposición:

Condiciones limpias de ensayo: 1% a un tiempo de contacto de 5 minutos.

Condiciones sucias de ensayo: 1% a un tiempo de contacto de 10 minutos.

Información Microbiológica adicional:

Microorganismo	Norma	Dosis	Tiempo [min.]
Listeria Monocytogenes	EN1276	0,25%	5
Salmonella Enterica	EN1276	0,5%	5

Información adicional bajo solicitud.

**Diversey España, S.L.**

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

www.diversey.es



## Suma Inox Classic

### Abrillantador de acero inoxidable

# D7

#### Descripción

**Suma Inox Classic D7** es un abrillantador listo para usar para utilizar en superficies de acero inoxidable que no se utilicen para preparar comida.

#### Aplicaciones

**Suma Inox Classic D7** es un abrillantador especialmente formulado para usar en superficies de acero inoxidable que no se utilicen en la preparación de comida, como la nevera, puertas del congelador, carritos y máquinas lavavajillas. Su mezcla especial de aceites proporciona protección a las superficies y las deja brillantes.

#### Ventajas

- Ayuda a proteger las superficies formando una capa protectora
- Mantiene la buena apariencia de la superficie, con un lustre suave
- Resistente a las marcas de los dedos y salpicaduras de agua, manteniendo un aspecto brillante durante más tiempo

#### Modo de Empleo

**Suma Inox Classic D7** es un producto listo para usar y no debe mezclarse con agua.

- 1 Verter el producto sobre una bayeta limpia
2. Aplicar en superficies limpias y secas; frotar para sacar brillo

Usar sólo en superficies que no estén en contacto con alimentos.

#### Información Técnica

Aspecto	Líquido transparente
Densidad Relativa (20° C)	0.83

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

#### Precauciones en su manipulación y almacenamiento

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

Restringido a usos profesionales.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 91 562 04 20

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

#### Información Medioambiental

Empresa certificada por Lloyd's Register con nº 932.249 ISO 9.001 y nº 653269 ISO 14.001.



## Suma Inox Classic

**Diversey España, S.L.**

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

[www.diversey.es](http://www.diversey.es)

P00452ESSP-04

© Copyright 2010 Diversey

2



ERROR: undefined  
OFFENDING COMMAND: eexec

STACK:

/quit  
-dictionary-  
-mark-