

Link do produktu: <https://chemhurt.pl/salim-2d-koncentrat-do-mycia-i-dezynfekcji-dla-przemyslu-spozywczego-p-50196.html>



SALIM 2D KONCENTRAT DO MYCIA I DEZYNFEKCJI DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Cena brutto	18,45 zł
Cena netto	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2-10 dni
Producent	SALIMAR

Opis produktu

SALIM 2D KONCENTRAT DO MYCIA I DEZYNFEKCJI DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

WŁAŚCIWOŚCI:

Preparat myjąco dezynfekujący o odczynie zasadowym.

Znakomicie usuwa wszelkiego rodzaju przypalenia oraz tłuste zanieczyszczenia ze wszystkich powierzchni.

Zawierający substancje aktywne: czterorzędowe związki amonowe

Działa bakteriobójczo na organizmy: Pseudomonas Aeruginosa,

Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Proteus Vulgaris.

Działa grzybobójczo na organizmy: Candida Albicans

ZASTOSOWANIE:

1. sektorze spożywczym na terenie zakładów: przetwórstwa mięsnego, rybnego, warzywno owocowego, rozlewni napojów, ciastkarsko piekarniczych; jak również na terenie sklepów, szkół, restauracji, barów i hoteli.

2. mycie i dezynfekcja narzędzi i maszyn, mających bezpośredni kontakt z żywnością (piekarniki, piece, komory wędzarnicze, wszelkiego rodzaju kosze, brytfanny, maszyny do nalewania, porcjowania i przetwarzania artykułów spożywczych).

3. mycie i dezynfekcja dużych powierzchni za pomocą szorowarek samojezdnych (zaleca się płukanie szorowarki po użyciu).

SPOSÓB UŻYCIA:

Po rozcieńczeniu należy myć 35%

roztworem w zimnej lub ciepłej wodzie (do 60°C). Spłukać czystą wodą.

UWAGA! Odpowiednie rozcieńczenie zwiększa wydajność płynu.

POSIADA Pozwolenie Ministra Zdrowia nr 1898/04

PROSIMY NIE ŁĄCZYĆ W JEDNYM ZAMÓWIENIU Z INNYMI PRODUCENTAMI DOPUSZCZALNE ŁĄCZENIE FIRM W JEDNYM ZAMÓWIENIU TO FIRMY ;

NORMATEK

FORLUX

GREEN BAY

SALIMAN

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Pojemność: 1 L , 5L

