



SANITIZER 945

ELINTARVIKEALAN PUHDISTUS- JA DESINFIOINTIAINE

- Kehitetty erityisesti taloudelliseen elintarvikealan puhdistukseen ja desinfiointiin.
- Tehoaa laaja-alaisesti mikro-organismeihin.
- Käyttäjäturvallinen, ympäristöystävällinen sekä täysin biohajoava.
- Erittäin hyvä puhdistusteho.
- Poistaa tehokkaasti hajuja sekä hajua aiheuttavia bakteereita.
- Tuote on sertifioitu

SANITIZER on hajustamaton ja erittäin tehokas desinfiointiaine elintarviketeollisuuteen. Soveltuu käytettäväksi myös suurille pinnoille, kuten lattiat, seinät, ruuanvalmistus- ja jalostusalueet, eläinlääkäreissä, kuljetus- ja ruokavarastoissa. Erinomainen käytettäväksi loppudesinfiointiin. Soveltuu kaikille materiaaleille, marmoria ja muita huokoisia pintoja lukuun ottamatta. Puhdistaa ja desinfioi samalla kertaa. Erittäin likaiset pinnat tulisi puhdistaa ennen desinfiointia.

Laaja-alainen tehoalue, mm. STAPHYLOCOCCI, STREPTOCOCCI, ENTEROCOCCI, MRSA, VRE, SALMONELLA, SHIGELLA, PROTEUS, LISTERIA, HIV, HBV, HCV, INFLUENZA, H5N1, SARS, ROTAVIRUS (model vaccinia & BVDV).

Annostus:

Pinnat, laitteet ja materiaalit, jotka voivat joutua kosketuksiin ruoan, juoman ja raaka-aineiden kanssa. Käyttöpitoisuus: 1 % (10 ml / litra vettä). Lattiat, seinät, huonekalut jne. Käyttöpitoisuus: 1 % (10 ml / litra vettä).

Käytä desinfiointiin niin paljon nestettä, että pinnat pysyvät märkinä altistusajan. Minimi reaktioaika 5 minuuttia. Käsitellyn jälkeen pinnat tai materiaalit, jotka voivat joutua kosketuksiin ruoan, juoman ja raaka-aineiden kanssa, on huuhdeltava huolellisesti puhtaalla vedellä.



2029

10 L