



DEZINFEKČNÍ ČISTIČ

DD 465

Dezinfekční čisticí prostředek, jehož složení kombinuje účinné látky se širokým baktericidním a fungicidním spektrem působení. Ty mu dodávají velkou dezinfekční sílu. Použití v potravinářském průmyslu a v prostředí: aplikace profesionálním personálem. Kontaktní dezinfekce: povrchy a zařízení. Registrační číslo: 17-20 / 40-05306 HA a 17-20 / 40-05306.



KDE

POUŽITÍ

- Dezinfekce v potravinářském průmyslu (HACCP programy) všech typů zařízení, kde se zpracovávají nebo skladují potraviny: mlékárny, pivovary, konzervárny, mrazírny, restaurace, jatka, rybárny, pekárný atd.
- Čištění a dezinfekce povrchů ve veřejných prostorách: školy, školky, jesle, hřiště, ubytovny, hotely atd.
- Dezinfekce a čištění pro běžné použití.

NÁVOD NA POUŽITÍ

Kontaktní dezinfekce v potravinářském průmyslu: aplikovat v nepřítomnosti potravin. Je třeba přijmout veškerá nezbytná opatření, aby potraviny, zařízení, náčiní a prostory, jejichž povrchy byly ošetřeny nebo vystaveny působení zmíněného výrobku, neobsahovaly zbytky žádné z jeho složek. Proto musí být ošetřené nebo exponované povrchy před použitím řádně opláchnuty pitnou vodou. Nemíchejte s jinými chemickými výrobky.

Použití v prostředí: nepoužívejte na potraviny nebo kuchyňské náčiní. Nelze aplikovat na povrchy, kde se konzumují nebo připravují potraviny, nebo kde je s nimi manipulováno.

Kontaktní doba: 5 minut pro baktericidní účinnost a 15 minut pro fungicidní účinnost.

DÁVKOVÁNÍ

Připraveno k použití. Neředí se.

JAK

KOLIK

Dezinfekce a bezpečné použití

VÝHODY

- ✓ **Nevyžaduje aplikační kartu:** profesionální použití
- ✓ **Čištění a dezinfekce** v jednom produktu
- ✓ **Baktericidní a fungicidní aktivita** ve znečištěných podmínkách (UNE 13697) proti *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hiriae*, *Aspergillus brasiliensis* a *Candida albicans*
- ✓ **Testováno proti obalenému viru** (chřipka A (H1N1)) podle normy EN 14476
- ✓ **Účinné** proti *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium* a *Campilobacter jejuni*
- ✓ **HACCP programy:** čistí a dezinfikuje nástroje a vybavení
- ✓ **Bezpečné použití:** není klasifikován jako nebezpečný
- ✓ **Životní prostředí:** Ecodesign; minimalizace vlivu na životní prostředí