



Kod produktu: LA-1801
Kod EAN: 5907542751801

Producent: Lakma

Pojemność w L

1

Postać produktu

płyn

Zastosowanie

dezynfekcja

PROFIMAX SPD 105 to ciekły, biobójczy, alkoholowy środek do szybkiej, miejscowej dezynfekcji oraz do czyszczenia powierzchni (lady, stoły itp.) i akcesoriów (krajalnice, bębny, noże itp.) mających kontakt z żywnością.

Warianty produktu

Indeks

Cena

PROFIMAX SPD 105 Preparat do szybkiej dezynfekcji 1000ml |6| [LA]
LA-1801

Ceny produktów widoczne dopiero po zalogowaniu. Jeżeli nie posiadasz konta, zarejestruj się.

Opis produktu

SPD 105 jest szczególnie polecany do utrzymania czystości mikrobiologicznej w obiektach stosujących system HACCP (w kuchniach, stołówkach, magazynach żywnościowych, sklepach spożywczych i obiektach przemysłu spożywczego).

- efekt biobójczy (bakterie + grzyby) uzyskuje się w ciągu 60 sekund
- posiada dopuszczenie do kontaktu z żywnością
- posiada zezwolenie na obrót produktem biobójczym nr 4196/10

Gotowy do użycia.

Przy pomocy rozpylacza spryskać uprzednio umyta powierzchnie, stosując około 25 ml produktu/m², i utrzymywać ją w stanie wilgotnym przez 60 s. w celu uzyskania pełnego efektu dezynfekcyjnego (bakterie + grzyby). Należy zwrócić uwagę, na pełne i równomierne zwilżenie dezynfekowanej powierzchni. Brak jest ograniczeń co do terminu użytkowania obiektu wyposażenia po zabiegu dezynfekcji. Stosować w pomieszczeniach wyposażonych w wentylację ogólną. Nie zachodzi konieczność instalowania specjalnej wentylacji obiektu z tytułu stosowania produktu. Okres od zastosowania produktu do uzyskania efektu biobójczego (bakterie + grzyby) uzyskuje się w ciągu 60 s. W przypadku stosowania produktu **PROFIMAX SPD 105** na powierzchniach mających kontakt z żywnością wymagane jest ich spłukanie wodą pitną.

UWAGA!

Produktu nie należy stosować na powierzchnie wrażliwe na alkohol, takie jak: pleksi, szkło akrylowe, itp.