



KitchenPro Des Special

LIHTSALT KASUTATAV PUHASTUS- JA DESINFITSEERIMISVAHEND

Toime

- EN-testitud desinfitseerimisvahend, mis annab tõhusa kaitse mikroobide vastu.
- Hävitab bakterid ja seenorganismid, tõhus kaitse noroviiruse vastu.

Tõhusus

- Puhastab ja desinfitseerib samaaegselt.
- Igapäevaseks kasutamiseks kõigis toiduvalmistamisruumides ja –seadmetes.
- Ecolabi doseerimisseeade on väga tõhus.

Ohutus

- Suletud süsteem, mis välistab otsese kokkupuute töölahusega.
- Ohutu, ei eelda isikukaitsevahendite kasutamist.

Ühest kotist piisab

koguni 167

pudeli täitmiseks

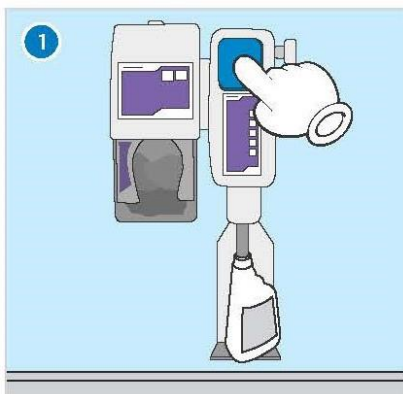


Bakteritsiidne, toimib ka pärmseente vastu, testitud vastavalt standarditele EN1276, EN 1650 ja EN13697.



Kestvus

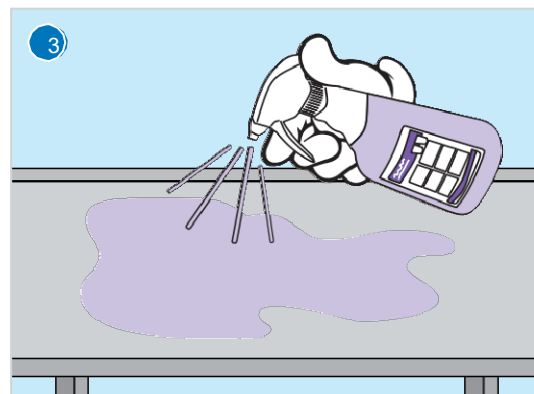
- ▲ Kontsentreeritud koostis vähendab transportikaalu.
- ▲ Väiksem hoiuruumi vajadus.



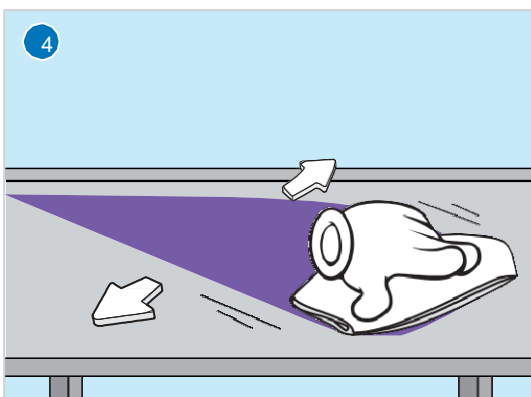
1. Valmistage lahus külma veega.



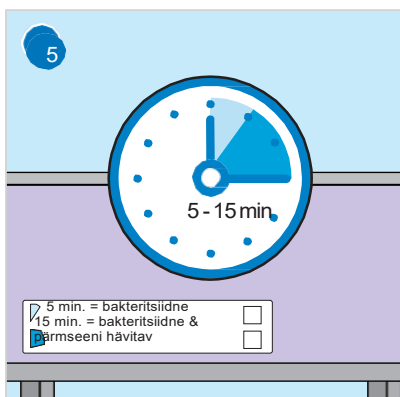
2. Eemaldage lahtine mustus.



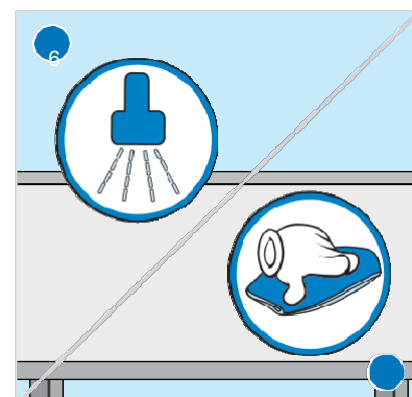
3. Pihustage toode pinnale.



4. Kandke lahust kogu alale.



5. Laske liguneda vastavalt Mikroorganismide liigile.



6. Loputage hoolikalt puhta veega.

DOSEERIMINE:

Määrumine	%	Aeg
EN1276 bakteritsiidne	1,5 %	5 min.
EN1650 pärmseeni hävitav	2 %	15 min.
EN13697 bakteritsiidne	2 % / 5 %	5 min. / 1 min.
Määrumine	%	Aeg
EN1276 bakteritsiidne	1,5 %	5 min.
EN1650 pärmseeni hävitav	1,25 %	15 min.
EN13697 bakteritsiidne	2 %	5 min.
EN13697pärmseeni hävitav	3 % / 2,75 %	15 min. / 1 min.

MÄRKUSED:

*Lisaks töömeetoditele tuleb arvestada ka puhtust, nt pindu on enne desinfitseerimist puhastatud ja kuivatatud.

Kasutage desinfitseerimisvahendit ohutult. Lugege tooteetikett ja tooteteave alati enne kasutamist hoolikalt läbi. Lisateavet ja ohutusjuhiseid on toodud tooteetiketil ja ohutuskaardil.

TOODE	TOOTE NR	PAKENDI SUURUS
KitchenPro Des Special	9079720	2 x 2 l kotti
Kitchen Pro Des Special	10025302	650 ml pihustipudel
Spray Trigger	10025283	3 x 1 pihusti

