

Fertőtlenítő tisztítószer és kézi mosogatószer

Termékleírás

A Suma Star Des D1.55 az élelmiszeripar és vendéglátóipar minden területén használható, berendezések és eszközök tisztítására, fertőtlenítésére és kombinált kézi mosogatóra.

Legfontosabb tulajdonságok

A Suma Star Des D1.55 folyékony fertőtlenítő tisztítószer koncentrátum, mely bármilyen felületet egy lépésben tisztít és fertőtlenít. A termék minden edény és eszköz fertőtlenítő hatású kézi mosogatóra alkalmas, valamint alkalmazható élelmiszertároló helyiségekben történő felülettisztításra is.

Előnyök

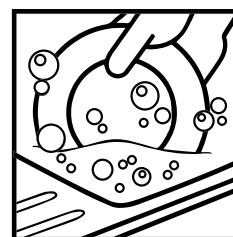
- Minden edény és eszköz fertőtlenítő hatású kézi mosogatóra alkalmas
- Kemény, vízálló felületek egy lépésben történő tisztítására és fertőtlenítésére alkalmas
- Hatékonyan eltávolítja a zsíros és odaszáradt ételmaradékokat
- Mikro-organizmusok széles skálája ellen hatásos, segít növelni a higiéniai biztonságot
- Minden vízkeménység mellett használható

Használati útmutató

0,5%-ban, 5 perces behatási idővel, vagy 1,0%-ban 2 perces behatási idővel baktericid és yeasticid hatású. Általános tisztító-, fertőtlenítéshez környezeti hőmérsékleten, kombinált kézi mosogatóhoz 40-45°C-os hőmérsékleten alkalmazandó.

A hatásidő letelte után a szer maradványait a kezelt felüle

1. Készítsen oldatot a fenti koncentrációban.
2. Tisztítsa meg az edényeket és egyéb eszközöket kefe vagy törlőruha segítségével az oldatban.
3. Várja meg az előírt behatási időt.
4. Öblítse le az edényeket tiszta vízzel és hagyja megszáradni
5. Öblítse le az edényeket tiszta vízzel és hagyja megszáradni
6. Alaposan öblítse el az élelmiszerekkel érintkező felületeket és hagyja megszáradni Erősen szennyezett felületeken előtisztítást végezzen.



© A.I.S.E.



D1.55

Technikai adatok

Megjelenés: Tiszta, sárga folyadék

pH érték (töményen): 9.9

Relatív sűrűség (20°C): 1,09

A fenti adatok átlagos gyártási értékek és nem tekinthetők specifikációnak.

Biztonságos kezelési- és tárolási információ

A termék kezelésére és megsemmisítésére vonatkozó részletes útmutatást a külön álló biztonsági adatlap tartalmazza: sds.diverseystar.com.

Eredeti, zárt csomagolásban, napfénytől és szélsőséges hőmérsékleti körülményektől védett helyen tárolandó.

Termékkompatibilitás

A termékismertetőben foglaltak betartása mellett a Suma Star Des D1.55 a legtöbb, konyhákban általában előforduló eszköz és felület tisztítására alkalmas.

Mikrobiológiai adatok

A Suma Star Des D1.55 Teljesítette a EN 1276 0,5% oldásban, kemény vízben (300 nk CaCO₃) és nagy szennyeződéssel szemben (0,3% bovine-albumin), 5 perc behatási idővel és 20 ° C-on.

A Suma Star Des D1.55 Teljesítette a EN 1276 1% oldásban, szennyezett körülmények között (0,3% Bovin-albumin) 2 perc behatási idővel és 20 ° C-on és 40° C-on.

A Suma Star Des D1.55 Teljesítette a EN 1276 0,5% oldásban, szennyezett körülmények között (0,3% Bovin-albumin) 2 perc behatási idővel 40° C-on.

A Suma Star Des D1.55 Teljesítette a EN 1650 0,5% oldásban, szennyezett körülmények között (0,3% Bovin-albumin) 2 perc behatási idővel 20 és 40° C-on.