

Link do produktu: <https://esilver.eu/plyn-do-dezynfekcji-w-gastronomii-bez-splukiwania-hydrosept-1l-p-1235.html>



## Płyn do dezynfekcji w gastronomii bez spłukiwania Hydrosept 1l

Cena brutto	<b>28,00 zł</b>
Cena netto	<b>22,76 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>2-4 dni robocze</b>
Kod produktu	<b>889</b>
Kod EAN	<b>5906190760014</b>

### Opis produktu

#### Środek do dezynfekcji powierzchni i sprzętu mających kontakt z żywnością bez potrzeby spłukiwania wodą Hydrosept 1 L

Hydrosept® to gotowy do użycia preparat do szybkiej dezynfekcji różnych powierzchni w zakładach i strefach przetwórstwa żywności (np: kuchnie, sklepy mięsne i spożywcze, rzeźnie, ubojnie, restauracje, gastronomia, ). Do stosowania na wszystkich powierzchniach i urządzeniach zmywalnych: krajalnice do wędlin i sera, lodówki, lody chłodnicze, frytkownice, maszynki do mielenia mięsa, blatów roboczych, taśm produkcyjnych, stołów, pojemników, podłogi, maszyny, narzędzia, okrycia, itp.

Preparat do dezynfekcji Hydrosept® służy do dezynfekcji i konserwacji maszyn i urządzeń oraz powierzchni które wymagają niezbędnej czystości mikrobiologicznej. Dzięki zawartości mieszanin alkoholi oraz aktywnego tlenu preparat posiada bardzo szerokie spektrum działania na drobnoustroje. Nie niszczy powierzchni nawet podczas długotrwałego kontaktu. Zawiera komponenty antykorozyjne, nie niszczy gumy i uszczelek, konserwuje powierzchnie. Dezynfekowane preparatem Hydrosept® powierzchnie nie wymagają płukania po zakończeniu procesu dezynfekcji.

- **Produkt biobójczy** - posiada pozwolenie Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych
- Opakowanie: 1 litr (butelka z atomizerem)
- Przeznaczenie: dezynfekcja maszyn, urządzeń, sprzętu i powierzchni w gastronomii i przemyśle spożywczym bez potrzeby spłukiwania
- Można przeprowadzać również dezynfekcję poprzez zanurzenie w preparacie
- Produkt gotowy do użycia
- Zastosowanie: powierzchnie, urządzenia, lodówki, lody chłodnicze, witryny, krajalnice, frytkownice, maszynki do mielenia mięsa, blaty robocze, taśmy produkcyjne, itp.
- Preparat niszczy bakterie, wirusy, grzyby oraz przetrwalniki
- Nietoksyczny dla obsługi
- Środek do dezynfekcji powierzchni które mają kontakt z żywnością
- Można stosować do: aluminium, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej, emalii, szkła, ceramiki, gumy.
- Ulega biodegradacji w ponad 90 %
- Termin przydatności: 12 miesięcy
- HACCP, GHP/GMP

#### Sposób użycia:

Preparat nanieść na wcześniej dokładnie umyte i osuszone powierzchnie. Pozostawić do wyschnięcia, nie spłukiwać wodą.

---

Dezynfekcję można przeprowadzać również poprzez zanurzenie w preparacie. Czas działania 5 minut.

**Uwaga:**

Produkt biobójczy. Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu.