

Link do produktu: <https://esilver.eu/preparat-do-dezynfekcji-maszyn-i-urzadzen-w-kuchni-bez-splukiwania-hydrosept-5l-p-1236.html>



Preparat do dezynfekcji maszyn i urządzeń w kuchni bez splukiwania Hydrosept 5l

Cena brutto	107,53 zł
Cena netto	87,42 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2-4 dni robocze
Kod produktu	887
Kod EAN	5906190760014

Opis produktu

Płyn dezynfekujący do sprzętu i urządzeń w gastronomii i przemyśle spożywczym bez splukiwania Hydrosept 5 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 uszczelki, 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: 5 litrów (kanister)
- Przeznaczenie: dezynfekcja maszyn, urządzeń, sprzętu i powierzchni w gastronomii i przemyśle spożywczym bez potrzeby splukiwania
- 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.

Sprawdź pozostałe [środki do dezynfekcji](#)