

Link do produktu: <https://xchem.pl/salim-2d-5l-koncentrat-do-mycia-i-dezynfekcji-dla-przemyslu-spozywczego-p-114.html>



## SALIM 2D 5L koncentrat do mycia i dezynfekcji dla przemysłu spożywczego

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena brutto      | <b>110,70 zł</b> |
| Cena netto       | <b>90,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>14 dni</b>    |
| Numer katalogowy | <b>TM-0058</b>   |
| Kod producenta   | <b>TM-0058</b>   |
| Producent        | <b>Salimar</b>   |

### Opis produktu

SALIM 2D koncentrat do mycia i dezynfekcji dla przemysłu spożywczego

#### WŁAŚCIWOŚCI:

Preparat myjąco dezynfekujący o odczynie zasadowym.

Znakomicie usuwa wszelkiego rodzaju przypalenia oraz tłuste zanieczyszczenia ze wszystkich powierzchni.

Zawierający substancje aktywne: czterorzędowe związki amonowe

Działa bakteriobójczo na organizmy: Pseudomonas Aeruginosa,

Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Proteus Vulgaris.

Działa grzybobójczo na organizmy: Candida Albicans

#### ZASTOSOWANIE:

1. sektorze spożywczym na terenie zakładów: przetwórstwa mięsnego, rybnego, warzywno owocowego, rozlewni napojów, ciastkarsko piekarniczych; jak również na terenie sklepów, szkół, restauracji, barów i hoteli.
2. mycie i dezynfekcja narzędzi i maszyn, mających bezpośredni kontakt z żywnością (piekarniki, piece, komory wędzarnicze, wszelkiego rodzaju kosze, brytfanny, maszyny do nalewania, porcjowania i przetwarzania artykułów spożywczych).

---

3. mycie i dezynfekcja dużych powierzchni za pomocą szorowarek samojezdnych (zaleca się płukanie szorowarki po użyciu).

**SPOSÓB UŻYCIA:**

Po rozcieńczeniu należy myć 35%

roztworem w zimnej lub ciepłej wodzie (do 60°C). Spłukać czystą wodą.

**UWAGA!** Odpowiednie rozcieńczenie zwiększa wydajność płynu.

POSIADA Pozwolenie Ministra Zdrowia nr 1898/04