



SWISH FOOD SERVICE KONCENTRAT 5L PŁYN DO DEZYNFEKCJI

HS061609

Chemia profesjonalna

Dozowanie:

Dezynfekcja

Preparat w roztworze 4% (400 ml preparatu na 10 litrów wody) wykazuje pełne spektrum wirusobójcze, bakteriobójczy i grzybobójcze. Doskonale sprawdza się również w procesie usuwania i zapobiegania pleśni. Rozprowadzić preparat na czyszczonej powierzchni i pozostawić do wyschnięcia. Nie wymaga splukiwania, jednak w celu uniknięcia powstawania widocznych osadów, zaleca się powierzchnię wytrzeć do sucha lub przemyć bieżącą wodą przed odparowaniem preparatu. Powierzchnie mające bezpośredni kontakt z żywnością należy splukać wodą po użyciu preparatu.

Sanityzacja

Stosować rozcieńczenie 14 ml preparatu na 1 litra wody (roztwór 1,4%). Rozprowadzić roztwór na czyszczonej powierzchni, pozostawić do wyschnięcia lub splukać bieżącą wodą w celu uzyskania lepszego efektu wizualnego.

FOOD SERVICE to wydajny koncentrat do przygotowania właściwego środka do dezynfekcji i czyszczenia powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością. Preparat wystarczy rozcieńczyć z wodą, a następnie wykorzystywać w codziennym czyszczeniu.

Specyfika działania

Środek FOOD SERVICE od Swish cechuje się wysoką skutecznością działania w zwalczaniu: bakterii, grzybów oraz wirusów. Preparat ma działanie myjąco-dezynfekcyjne i jest w pełni bezpieczny dla czyszczonej powierzchni, dlatego z powodzeniem wykorzystywany jest przez profesjonalistów. Można go stosować na powierzchniach wodoodpornych, a także do mycia urządzeń wykorzystywanych na co dzień w produkcji lub przetwórstwie żywności. Silnie skoncentrowana formuła i starannie dobrany skład chemiczny preparatu sprawia, że poradzi sobie on nawet z trudnymi zabrudzeniami. Po naniesieniu na plamę rozpuszcza ją, dzięki czemu jej usunięcie jest jeszcze prostsze. Środek wykorzystywany jest do przypaleń, tłuszczów, osadów, a także pleśni.

Gdzie znaleźć zastosowanie?

Oferowany przez nas produkt jest niezwykle ceniony w sektorze spożywczym. Swoje zastosowanie znajduje m.in. w: restauracjach, barach, foodtruckach, kuchniach, produkcji cateringu dietetycznego, przetwórstwie owocowo-warzywnym, browarnictwie, mleczarstwie, przemyśle drobiarskim, produkcji mięsnej, chłodniach czy też w magazynach żywności. Z powodzeniem można wykorzystywać go także w sektorze chemicznym czy też farmaceutycznym.

Prosty w użyciu