

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-DEZAGENT

для дезинфекции и мойки кухонных зон и помещений
пищевого производства

КОНЦЕНТРАТ

Щелочное моющее низкотеплое дезинфицирующее средство на основе ЧАС.
Для применения ручным и механизированным способом.



pH
12,0

Действие	Эффективно удаляет масложировые загрязнения, уничтожает бактерии (кроме микобактерий туберкулеза), микрогрибы, в том числе грибы рода Кандида и дерматофиты, и предотвращает их размножение.
Назначение	Рекомендуется для мытья и дезинфекции всех типов рабочих поверхностей, инвентаря, стен, полов. Применяется для обработки водостойких поверхностей. Можно применять на алюминиевых поверхностях!
Способ применения	Для комплексной дезинфекции и мойки поверхностей: Концентрат развести водой из расчета 1:40-1:300 (50-3,3 мл/ л) и нанести на предварительно очищенную поверхность. Время выдержки должно составлять от 5 до 60 минут. Затем протереть поверхность влажной салфеткой и промыть водой.
Упаковка	1 л бутылка, арт. KT-517/1 5 л, канистра, арт. KT-518/5
Характеристики	Состав: оптимизированная смесевая композиция ПАВ, смесь алкилдиметилбензиламмоний хлоридов, эмульгатор, комплексообразователи и вода. Плотность: 1,09 кг/дм ³ при t = 20 °C
Меры предосторожности	Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду. При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.
Хранение	Срок годности: 24 месяца с даты изготовления Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °C. Беречь от детей.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. Канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н

Тел: (812) 309-19-58