Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 11:51

Link do produktu: https://chemiatechniczna.eu/salim-2d-koncentrat-do-mycia-i-dezynfekcji-dla-przemyslu-spozywczego-p-114.html



SALIM 2D koncentrat do mycia i dezynfekcji dla przemysłu spożywczego

Cena brutto	**24,60 zł**
Cena netto	**20,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**14 dni**
Numer katalogowy	**TM-0058**
Kod producenta	**TM-0058**
Producent	**Salimar**

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

SALIMAR - POJEMNOŚCi: 1L , 5L