Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 21:07

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/koncentrat-do-mycia-i-dezynfekcji-powierzchni-i-urzadzen-remix-uni-10l-reinex-p-26680.html



Koncentrat do mycia i dezynfekcji powierzchni i urządzeń REMIX - UNI 10L | REINEX

Cena brutto	**173,80 zł**
Cena netto	**160,93 zł**
Dostępność	**ZAPYTAJ O DOSTĘPNOŚĆ**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Reinex**

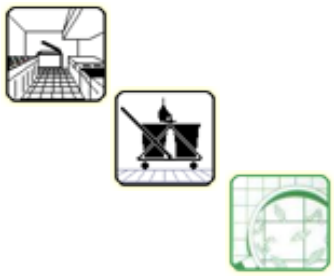
Opis produktu

Opis produktu:
Preparat posiada pozwolenie Ministra Zdrowia nr 1387/04 na obrót produktem biobójczym. Płyn do mycia dezynfekującego powierzchni, urządzeń i sprzętów (również kontaktujących się z żywnością) w przemyśle spożywczym, gastronomii, szpitalach. Usuwa zabrudzenia tłuszczowe i mikrobiologiczne, jest efektywny w użyciu.
Przeznaczony głównie do mycia przedmiotów mających kontakt z żywnością. Zalecany do mycia stołów, urządzeń do wytwarzania bitej śmietany, lodów, krajalnic wędlin i serów, sprzętów i narzędzi używanych do produkcji żywności, maszyn i urządzeń produkcyjnych, ścian, podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych, pojemników i samochodów dla cateringu.

Zalecane dozowanie:

- **mycie i dezynfekcja w służbie zdrowia** - na dezynfekowane powierzchnie rozpylić 30%-owy roztwór preparatu skoncentrowanego, poczekać 15 minut;
- **mycie i dezynfekcja przy produkcji żywności** - na dezynfekowane powierzchnie rozpylić 10%-owy roztwór preparatu skoncentrowanego, poczekać 15 minut;
- **mycie ogólne** - roztwór 1%-owy (10 ml preparatu skoncentrowanego na 1 litr wody).

Pojemność: 10L
Opakowanie: kanister



KARTA CHARAKTERYSTYKI