

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	<b>173,80 zł</b>
Cena netto	<b>160,93 zł</b>
Dostępność	<b>ZAPYTAJ O DOSTĘPNOŚĆ</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>Reinex</b>

### 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, kralnic 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**