

Čistilo za površine in dezinfekcija

Opis

Suma Bac D10 je koncentrirano sredstvo za čiščenje in dezinfekcijo, ki čisti in dezinficira vse površine v enem koraku.

Ključne lastnosti

Suma Bac D10 je primeren za vse površine, ki jih najdemo v obratih za pripravo živil in v kuhinjah. Zaradi kombinacije kvarternih amonijevih spojin, sekvestrantov in pufrov je sredstvo zelo učinkovito proti širokemu spektru mikroorganizmov v vseh trdotah vode. Formulacija prav tako vsebuje površinsko aktivne snovi, zaradi česar je sredstvo primerno za čiščenje in dezinfekcijo v enem koraku.

Prednosti

- Sredstvo za čiščenje in dezinfekcijo v enem.
- Učinkovito pri odstranjevanju maščobnih madežev in zasušenih ostankov živil.
- Učinkovito za širok spekter mikroorganizmov; pomaga pri izboljšanju vzdrževanja higiene.
- Deluje proti kvasovkam, bakterijam in virusom.
- Učinkovito sredstvo pri vseh trdotah vode.

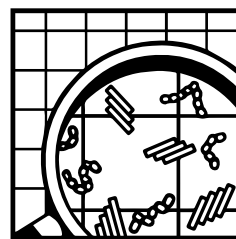
Navodila za uporabo

Čiščenje in dezinfekcija z razpršilko:

1. Napolnite 750 ml razpršilko z vodo in vanjo dozirajte 20 ml Suma Bac D10.
2. Pred nanosom izdelka odstranite ostanke umazanije.
3. Raztopino razpršite na površino in očistite s krpo ali krtačo. Pustite delovati 5 minut.
4. Temeljito sperite s čisto vodo in pustite, da se posuši na zraku.
5. Pripravljena raztopina izdelka v plastenki z razpršilko bo aktivna do sedem dni. Pred ponovnim polnjenjem plastenko sperite in posušite.

Čiščenje in dezinfekcija z vedrom:

1. Dozirajte 10 ml Suma Bac D10 na liter vode sobne temperature v vedro (koncentracija 1 %).
2. Pred nanosom izdelka odstranite ostanke umazanije.
3. Nanesite raztopino in očistite s krpo ali krtačo. Pustite delovati 5 minut.
4. Temeljito sperite s čisto vodo in pustite, da se posuši na zraku.



© A.I.S.E.

Tehnični podatki

Izgled: Bistra vijolična tekočina

pH vrednost (koncentrat, nerazredčen): 11

pH vrednost (1 % raztopina): 10,3

Relativna gostota (20°C): 1,05

Zgornji podatki so značilni za normalno proizvodnjo in jih ne smemo jemati kot specifikacijo.

Navodila za varno rokovanje in skladiščenje

Celotna navodila za rokovanje in odstranjevanje tega izdelka so na voljo v ločenem varnostnem listu.

Samo za profesionalne uporabnike. Shranjujte v originalno zaprti embalaži, stran od ekstremnih temperatur.

Kompatibilnost izdelka

Pod priporočenimi pogoji uporabe je Suma Bac D10 primeren za uporabo na vseh vodoodpornih materialih, ki se običajno pojavljajo v kuhinjah.

Mikrobiološki podatki

Suma Bac D10 je opravil EN 1276; 2010 pri razredčitvi 0,75 %, pri 20°C v čistih pogojih (0,03 % volovski albumin), v 5 minutah.

Suma Bac D10 je opravil EN 1276; 1997 pri razredčitvi 0,5 %, pri 20°C v umazanih pogojih, v 5 minutah proti Salmonella enterica subsp enterica.

Suma Bac D10 je opravil EN 1276; 1997 pri razredčitvi 0,25 %, pri 20°C v umazanih pogojih, v 5 minutah proti Listeria monocytogenes.

Suma Bac D10 je opravil EN 1650 (februar 1998) pri razredčitvi 0,5 % v/v proti Candida albicans pri 20°C v umazanih pogojih (0,3 % volovski albumin) v 15 minutah.

Suma Bac D10 je opravil EN 1650 (2013) za kvasocidne lastnosti pri razredčitvi 1,0 % v 5 minutah, v umazanih pogojih, pri razredčitvi 0,75 % v 15 minutah, v umazanih pogojih.

Suma Bac D10 je opravil EN 14476 (2005, Avian Influenza Virus) pri razredčitvi 1 % v čistih pogojih v 5 minutah in v umazanih pogojih v 10 minutah.

Suma Bac D10 je opravil EN 14476 (2013 + A1: 2015) Modified Vaccinia virus Ankara (MVA), pri razredčitvi 1,5 % v 5 minutah, v umazanih pogojih (3,0g/l BSA + 3,0 ml/l eritrociti).