

Link do produktu: <https://esilver.com.pl/plyn-do-dezynfekcji-maszyn-do-lodow-i-smietany-rosan-desinfect-plus-5-l-p-636.html>



## Płyn do dezynfekcji maszyn do lodów i śmietany Rosan Desinfect Plus 5 l

Cena brutto	<b>155,52 zł</b>
Cena netto	<b>144,00 zł</b>
Dostępność	<b>Towar w stałej ofercie</b>
Czas wysyłki	<b>2-4 dni robocze</b>
Numer katalogowy	<b>RO-55/5</b>
Kod EAN	<b>5900537002865</b>

### Opis produktu

## Środek do dezynfekcji maszyn do lodów i bitej śmietany Rosan Desinfect Plus

Środek do dezynfekcji, przeznaczony do wszystkich typów automatów, maszyn do lodów i bitej śmietany. Bezwonny, czyści i dezynfekuje w trakcie jednego roboczego procesu. Nie zawiera chloru, nie niszczy uszczelki i nie powoduje korozji metali. Na dezynfekowanej powierzchni, po wypłukaniu wodą zdatną do picia, nie występują pozostałości preparatu.

### Główne cechy płynu:

- Opakowanie: 5 litrów
- Dozowanie: 300 ml na 10 l wody (stężenie: 3 %)
- Temperatura roztworu roboczego: 40°C
- Czas działania: 5 minut - bakterie, 15 minut grzyby
- Współczynnik pH: 10
- Zastosowanie: maszyny do lodów, automaty do bitej śmietany
- Zapach: bezzapachowy
- Można stosować do: aluminium, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej, emalii, szkła, ceramiki.
- Działanie płynu: czyszczące / myjące / dezynfekujące
- Biodegradalność preparatu:
- Termin ważności: 2 lata od daty produkcji
- Dokumentacja: karta charakterystyki, Pozwolenie Ministra Zdrowia Nr 4337/11, Pozwolenie Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych UR.PB.4337/11.zuw.2016
- Produkt spełnia wymogi: HACCP, GHP/GMP
- Okres przydatności: 2 lata

### Sposób użycia

Stężenie 3 %, czas działania - 5 minut na bakterie i 15 minut na grzyby. Przygotowanie roztworu roboczego: 0,3 L / 10 L wody.

