

Link do produktu: <https://esilver.com.pl/plyn-do-dezynfekcji-w-gastronomii-bez-splukiwania-hydrosept-1l-p-1272.html>



Płyn do dezynfekcji w gastronomii bez splukiwania Hydrosept 1l

Cena brutto	34,42 zł
Cena netto	27,98 zł
Dostępność	Towar w stałej ofercie
Czas wysyłki	2-4 dni robocze
Numer katalogowy	889

Opis produktu

Środek do dezynfekcji powierzchni i sprzętu mających kontakt z żywnością bez potrzeby splukiwania wodą Hydrosept 1 L

Hydrosept® to gotowy do użycia preparat do szybkiej dezynfekcji różnych powierzchni w zakładach i strefach przetwórstwa żywności (np: kuchnie, sklepy mięsne i spożywcze, rzeźnie, ubojnie, restauracje, gastronomia,). Do stosowania na wszystkich powierzchniach i urządzeniach zmywalnych: krawalnice do wędlin i sera, lodówki, lody chłodnicze, frytkownice, maszynki do mielenia mięsa, blatów roboczych, taśm produkcyjnych, stołów, pojemników, podłogi, maszyny, narzędzia, okrycia, itp.

Preparat do dezynfekcji Hydrosept® służy do dezynfekcji i konserwacji maszyn i urządzeń oraz powierzchni które wymagają niezbędnej czystości mikrobiologicznej. Dzięki zawartości mieszanin alkoholi oraz aktywnego tlenu preparat posiada bardzo szerokie spektrum działania na drobnoustroje. Nie niszczy powierzchni nawet podczas długotrwałego kontaktu. Zawiera komponenty antykorozyjne, nie niszczy gumy i uszczelki, konserwuje powierzchnie. Dezynfekowane preparatem Hydrosept® powierzchnie nie wymagają płukania po zakończeniu procesu dezynfekcji.

Produkt objęty rabatem. Cena zmienia się w zależności od ilości w koszyku.	
Ilość	Rabat
od 6 szt. do 11 szt.	10%
od 12 szt. do 23 szt.	15%
od 24 szt. do 35 szt.	20%
od 36 szt. do 150 szt.	25%

Główne cechy płynu:

- Opakowanie: 1 litr (butelka z atomizerem)
- Przeznaczenie: dezynfekcja maszyn, urządzeń, sprzętu i powierzchni w gastronomii i przemyśle spożywczym bez potrzeby splukiwania

- Można przeprowadzać również dezynfekcję poprzez zanurzenie w preparacie
- Produkt gotowy do użycia
- Zastosowanie: powierzchnie, urządzenia, lodówki, lody chłodnicze, witryny, krajalnice, frytkownice, maszynki do mielenia mięsa, blaty robocze, taśmy produkcyjne, itp.
- Preparat niszczy bakterie, wirusy, grzyby oraz przetrwalniki
- Nietoksyczny dla obsługi
- Środek do dezynfekcji powierzchni które mają kontakt z żywnością
- Można stosować do: aluminium, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej, emalii, szkła, ceramiki, gumy.
- Ulega biodegradacji w ponad 90 %
- Produkt biobójczy - Pozwolenie Ministra Zdrowia nr:2074/05
- Termin przydatności: 12 miesięcy
- HACCP, GHP/GMP
- Dostępny również w opakowaniu 5 litrowym - patrz "Materiały uzupełniające"



Sposób użycia:

Preparat nanieść na wcześniej dokładnie umyte i osuszone powierzchnie. Pozostawić do wyschnięcia, nie spłukiwać wodą. Dezynfekcję można przeprowadzać również poprzez zanurzenie w preparacie. Czas działania 5 minut.



Sprawdź pozostałe [środki do dezynfekcji](#)