

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО

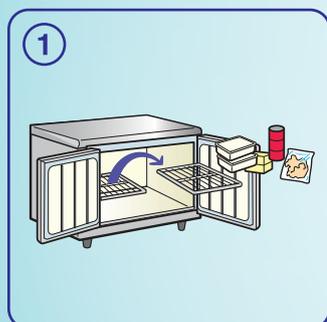
Высокоэффективное концентрированное моющее средство предназначено для удаления различного типа загрязнений, включая пищевые (растительные и животные жиры, белки, нагары) и индустриальные (сажа, копоть, масла, смазки) загрязнения. Подходит для мытья любых поверхностей, за исключением поверхностей из алюминия и других материалов, неустойчивых к действию щелочных моющих средств. Обладает антимикробным эффектом в отношении различных типов бактерий, включая золотистый стафилококк, кишечную и синегнойную палочки, грибки и слаборезистентных вирусов, в том числе герпеса, гепатитов А, В и С, ВИЧ, гриппа. Не содержит отдушек.

СОСТАВ: >30% вода; 15–30%: амфотерное и неионогенное поверхностно-активные вещества; 5–15%: антибактериальный компонент; <5% комплексообразователь, краситель.

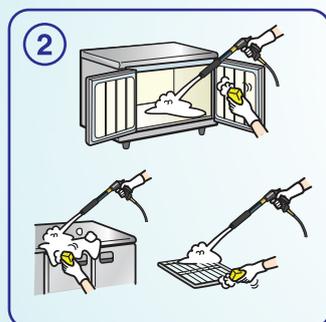
- Концентрированное средство для одновременной очистки и дезинфекции
- Концентрированное средство. Рекомендуется разводить средство водой в пропорции 1:300 (для мытья и дезинфекции рабочих поверхностей, стен, полов, холодильников, льдогенераторов)
- Для поломочных машин и регулярной мойки разводить водой в пропорции 1:1000
- Хорошо пенится
- Экономично в использовании
- Оказывает антибактериальное действие
- Без запаха
- Объем канистры 5 л
- Подходит для использования в пенообразователях и пульверизаторах
- Объем готового рабочего раствора 1500 л

СРЕДСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО :

- Для дезинфекции, уборки, чистки и мойки различных поверхностей, стен и полов на предприятиях пищевой промышленности (мясо-, рыбо-, птицеперерабатывающей, молочной, хлебопекарной, безалкогольной, пиво- и соко-разливочной, и др. отраслях), в рыбном, мясном, птицеголевом, овощном, доготовочном, заготовочном, горячем, холодном, моечном, кондитерском и других цехов, в том числе технологического, холодильного, тепличного оборудования и комплектующих устройств (ножей, различных производственных и разделочных столов, пил, решеток, тележек, транспортеров, овощемоек, овощечисток, льдогенераторов, дефростеров, аппаратов для нарезки продуктов питания (слайсеров), хлеборезательных машинах и др.).
- Для дезинфекции транспорта: железнодорожного и автомобильного транспорта, метрополитена (включая вокзалы, станции, вагоны, составы различного типа, стационарные объекты и пр.), а также транспорта для пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Для дезинфекции, чистки и мойки систем вентиляции и кондиционирования воздуха медицинского, бытового, офисного, автомобильного и другого назначения.
- Для дезинфекции, чистки и мойки холодильного оборудования и холодильных помещений, льдогенераторов, поверхностей аппаратов, приборов, оборудования, имеющих контакт с пищевыми продуктами.
- Для борьбы с плесенью.
- Для дезинфекции, уборки, чистки и мойки различных поверхностей в помещениях (в том числе для проведения генеральных уборок), стен, полов, различной мебели, предметов обстановки, поверхностей приборов, аппаратов, белья, аптечной, лабораторной и столовой посуды.



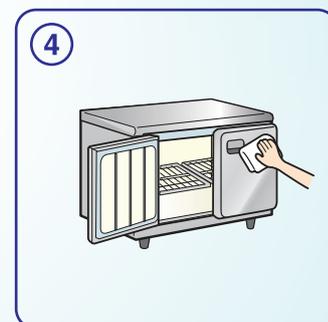
1
Уберите или переместите все продукты с холодильника или морозильника



2
Почистите поверхности внутри и снаружи щеткой с раствором J-1R. Избегайте попадания средства на конденсатор



3
Сполосните проточной водой (избегайте попадания влаги в конденсатор)



4
Вытрите насухо полотенцем.

КОНЦЕНТРАТ X300

PH: 8–11

SARAYA