

CUISINE DESINFEKTION

Effektiv desinfektion og rengøring

BESKRIVELSE

CUISINE DESINFEKTION renses, desinficerer og fjerner lugte i én arbejdsgang under den daglige rengøring af alle vaskbare flader og emner. Indholdet af bløde tensider og kvaternære ammoniumsforbindelser virker aktivt over for både gram positive og gram negative bakterier, og vil sammen med den effektive rengøringseffekt give et meget fint og desinficeret resultat.

Produktet fjerner også stærke lugte og bakterier efter eksempelvis opkast og urin.

CUISINE DESINFEKTION er ideel til rengøringsopgaver i storkøkkener, bagerier, solcentre, gymnastiksale, baderum, fødevarerindustri, dyrehospitaler, plejehjem, restauranter, taxier, ambulancer m.m. Skakter, skaktrum, stativer og containere rengøres meget effektivt, da både bakterier og lugt fjernes.

BRUGSANVISNING

CUISINE DESINFEKTION kan påføres med vand i spand eller sprøjte, med højtryks- eller hedvandsrensere samt med NiTO Clean, hvis der ønskes skumvirkning.

Blandes i forholdet 1:10 til 1:100 alt efter opgavens art. Styrken i blandingen kan forøges uden risiko ved særlig vanskelige opgaver

Blandingsskema	Hedvands- og højtryksrensere	NiTO Clean	Manuelt i spand
Storkøkkenrengøring	1:100	1:100	1:75
Slagterier og bagerier	1:75	1:75	1:50
Idræts- og gymnastiksale	1:200	1:200	1:100
Bade- & omklædningsrum	1:75	1:75	1:50
Dyrehospitaler	1:100	1:100	1:50
Skakter, containere m.m.	1:30	1:30	1:20
Desinficering	1:1000	1:500	

MÆRKNING

pH-værdi: 10

For yderligere oplysninger om produktet se venligst leverandørbrugsanvisning.