



## KENOCID 210 1/4

### Opis produktu

Dezynfekant do zastosowania w przemyśle spożywczym

Właściwości

KENO™ CID 210 ¼ jest to płynny, skoncentrowany produkt dezynfekujący. Posiada właściwości bakteriobójcze. Zalecany do odkażania w pomieszczeniach, hal magazynowych, maszyn, urządzeń, stołów, powierzchni mających kontakt z żywnością w przemyśle spożywczym. Nie jest zalecany do zamgławiania.

Skład:

80 g/L czwartorzędowa sól amonowa – chlorek didecyldimetyloamonium

5 g/L glutaral

Izopropanol

Sposób użycia

KENO™ CID 210 ¼ został specjalnie stworzony do zastosowania w centralnych systemach mycia.

Stosować na uprzednio umytych powierzchniach:

- W postaci oprysku pod niskim ciśnieniem za pomocą rozpylacza

- Za pomocą urządzeń pianotwórczych w postaci piany

Stężenie 0,5 – 1,0%

- zalecana temperatura wody 20°C.

Czas kontaktu 10 minut

Powierzchnie służyć obficie czystą wodą zdatną do picia

Specyfikacja

Postać: klarowna, pieniąca się ciecz

pH (100%): ok. 4.5

Gęstość (20°C): ok. 0.980 kg/L

Temperatura krzepnięcia: -10oC

Korozyjność i środki ostrożności

Należy zapoznać się z treścią Karty Charakterystyki. Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu.

### Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Opakowanie:** 20L , 210L