Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 03:17

Link do produktu: https://tuchers.pl/kenocid-210-14-p-118.html



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 pomieszczeń, hal magazynowych, maszyn, urządzeń, stołów, powierzchni mających kontakt z żywnością w przemysle spozywczym. Nie jest zalecany do zamgławiania.
Skład:
80 g/L czwartorzedowa sól amonowa – chlorek didecylodimetyloamonium
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 cisnieniem 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 spłukać 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