



KENOCID 2100 5%

Opis produktu

Produkt dezynfekujący dla przemysłu spożywczego

· Opis produktu

KENO™ CID 2100-5% jest płynnym, kwaśnym, niepieniącym się produktem przeznaczonym do dezynfekcji systemów CIP oraz natryskowej dezynfekcji pomieszczeń i maszyn w przemyśle spożywczym (produkcja napojów, browary, mleczarnie). Może być stosowany na powierzchnie, które mają kontakt z żywnością.

· Właściwości

KENO™ CID 2100-5% zawiera nadtlenek wodoru (ok. 20%), kwas nadoctowy (ok. 5%), kwas octowy oraz stabilizatory.

KENO™ CID 2100-5% posiada silne właściwości utleniające.

KENO™ CID 2100-5% wykazuje działanie bakterio-, grzybo-, drożdżo-, prątkobójcze w czasie 15 minut a sporobójcze w czasie 60 minut.

· Sposób użycia

Systemy CIP oraz ogólna dezynfekcja:

Przed zastosowaniem produktu dokładnie umyć powierzchnie

Stężenie 0.2% KENO™ CID 2100 5%

Czas kontaktu: 15 minut lub 60 minut w przypadku działania sporobójczego

Splukać obficie czystą wodą zdatną do picia.

· Specyfikacja

Postać: klarowna, bezbarwna, niepieniąca się ciecz

pH (1%): ok. 3.5

Gęstość (20°C): ok. 1.110 kg/L

Temperatura krzepnięcia: -30°C

· Korozyjność i środki ostrożności

Należy zapoznać się z treścią Karty Charakterystyki .

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Opakowanie: 25kg , 1100kg