Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 17:57

Link do produktu: https://tuchers.pl/kenocid-2100-5-p-71.html



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 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
Spłukać 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