

FOOD SAFE

Livsmedelsdesinfekt

FOOD SAFE är en kombiprodukt, d.v.s. både rengörande och bakteriedödande i samma moment. Den används idag inom livsmedelsindustrin, charker, restauranger etc.

- Används överallt där man vill ha en snabb och säker desinfektion.
- Har en förmåga att snabbt lösa blodrester och äggviteämnen.
- Tar även mögel- och jästsvampar.
- Är verksamt mot ett brett spektrum av både gramnegativa och grampositiva bakterier såsom:
 - Staphylococcus aureus
 - Proteus mirabilis
 - Saccharomyces cerevisiae
 - Yersinia enterocolitica
 - Listeria monocytogenes
 - Campylobacter jejuni
 - Salmonella typhimurium

Användningsområde

Bänkar, skärmaskiner, skärbrädor, köttsågar etc.



Bruksanvisning

Blanda med vatten och svampa eller spraya ut lösningen. Låt verka. Skölj sedan med vatten.

Dosering

Allmän desinficering: 1:90

Kraftigt smutsade ytor: 1:35 - 1:50

Högtryck: 1:20 - 1:50

