



## **SWISH FOOD SERVICE DESINFECTANT 5L** **płyn do dezynfekcji**

**HS061610**

**Chemia profesjonalna**

Dezynfekcja – sposób użycia:

Preparat wykazuje pełne spektrum wirusobójcze, bakteriobójczy i grzybobójcze. Doskonale sprawdza się również w procesie usuwania i zapobiegania pleśni. Rozprowadzić preparat na czyszczonej powierzchni i pozostawić do wyschnięcia. Nie wymaga splukiwania, jednak w celu uniknięcia powstawania widocznych osadów, zaleca się powierzchnię wytrzeć do sucha lub przemyć bieżącą wodą przed odparowaniem preparatu. Spryskać preparatem powierzchnię z odległości około 20 cm dbając o całkowite jej pokrycie lub nanieść na ściereczkę i nawilżyć powierzchnię. Czas ekspozycji od 1 minuty do 10 minut.

FOOD SERVICE - gotowy do użycia to produkt o działaniu myjąco-dezynfekcyjnym, który doskonale sprawdza się w dezynfekcji różnego rodzaju powierzchni. Przeznaczony jest do stosowania na wodoodpornych powierzchniach, a także do mycia urządzeń wykorzystywanych w produkcji żywności, w tym w restauracjach oraz w zakładach przetwórstwa.

Działanie Food Service od Swish Clean

Preparat charakteryzuje się silnym działaniem bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym. Pozwala na przeprowadzenie dokładnego mycia codziennego, a także dezynfekcji urządzeń oraz akcesoriów, które na co dzień wykorzystywane są w kontakcie z żywnością. Dzięki FOOD SERVICE bez problemu poradzisz sobie z trudno usuwalnymi plamami, w tym m.in. z tłuszczem, przypaleniami, osadami, a nawet pleśnią. To wszystko przy jednoczesnej dezynfekcji powierzchni. Po podaniu na powierzchnię, preparat odpowiada za rozpuszczanie zabrudzeń, dzięki czemu dużo łatwiej się ich pozbyć.

Gdzie można wykorzystać środek?

Ze względu na specyfikę działania, preparat FOOD SERVICE znajduje zastosowanie w wielu miejscach. Wykorzystuje się go przede wszystkim w szeroko rozumianym przemyśle związanym z żywnością. Będzie dobrym wyborem do: barów, restauracji, hoteli, foodtrucków, kuchni, produkcji cateringowej, przemysłu mleczarskiego, produkcji drobiarskiej, przemysłu przetwórstwa owocowo-warzywnego, produkcji mięsnej, magazynów żywności czy też chłodni.

Jak korzystać z preparatu?

Oferowany przez nas produkt jest gotowy do użytku i przeznaczony do mycia ręcznego. Wystarczy rozprowadzić środek po powierzchni oraz pozostawić go na kilku minut aż do wyschnięcia. W celu uniknięcia osadów warto przetrzeć czyszczone miejsce delikatną ściereczką lub splukać bieżącą wodą. Preparat powinno się dozować z odległości około 20 centymetrów lub bezpośrednio podawać na ściereczce. Pełne spektrum dezynfekcji otrzymuje się w przedziale 1-10 minut. Środek jest w pełni bezpieczny dla powierzchni.

Zapraszamy do zapoznania się z kartą produktu. W razie jakichkolwiek pytań, zachęcamy do kontaktu.