

DINASOL

IGIENIZZANTE liquido per superfici dure.

Descrizione

DINASOL è l'igienizzante liquido per superfici dure a base di quaternari d'ammonio in soluzione idroalcolica, formulato per essere utilizzato in tutte le aree di lavorazione, distribuzione e confezionamento degli alimenti dove prodotti in soluzione acquosa non sono utilizzabili: attrezzature elettriche, macchinari, vetrine di esposizione, utensili ecc. E' il prodotto specifico per l'igiene in tutte le attività interessate dal DL 155/97 (H.A.C.C.P.): macellerie, gastronomie, salumerie, pescherie, pasticcerie, panifici, gelaterie e ogni altro ambiente dove si manipolano generi alimentari.

Caratteristiche principali

- Igenizzante professionale
- Formula concentrata
- A base alcolica
- Food Retail System

Benefici

- Svolge un'efficace azione disinfettante sulle superfici trattate.
- Garantisce ottimi risultati a bassi dosaggi e quindi un basso costo in uso.
- Evapora velocemente riducendo notevolmente i tempi di lavoro.
- Può essere impiegato su tutte le superfici.
- Utilizzato in combinazione con gli altri prodotti della linea Food Retail, risolve tutti i problemi di pulizia ed igiene dei Clienti Professionali.

Modalità d'uso

Spruzzare **DINASOL** tal quale sulle superfici da disinfettare, quindi strofinare con carta monouso fino a rendere la superficie asciutta. La disinfezione della superficie avviene entro 5 minuti dal trattamento. Nel caso di disinfezione di superfici a diretto contatto con alimenti effettuare un risciacquo con abbondante acqua potabile.

Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico	liquido limpido incolore
pH (sol. 1%)	ca. 6
Peso specifico	0,97

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Confezioni disponibili

Confezione	TANICHE
Formato	5 E 25 LITRI