

BIOSTAT

DETERGENTE IGIENIZZANTE PRONTO ALL'USO PER SUPERFICI ALIMENTARI

Applicazioni

Detergente sanitizzante pronto all'uso per il trattamento di superfici in teflon, plastificate, in acciaio inox, alluminio o smaltate che vengono abitualmente a contatto con alimenti. L'elevato potere sgrassante e l'ottima azione sanitizzante ne consigliano l'uso come pulitore nel settore della grande ristorazione e come detergente batteriostatico in quello alimentare. Grazie alla sua elevata evaporabilità non lascia residui sulle superfici trattate, non necessita di risciacquo e quindi può essere impiegato anche durante i cicli di lavorazione degli alimenti.

Attività battericida testata secondo UNI EN 1276:2009

Attività fungicida testata secondo UNI EN 1650:2008



PRODOTTO IDONEO ALL'AUTOCONTROLLO HACCP (Reg.com. n. 852/2004)

Uso e dosi

Spruzzare il prodotto tal quale sulla superficie da trattare, quindi rimuovere con carta monouso pulita ed asciutta.

Utilizzare il prodotto con appositi sistemi di nebulizzazione.

Composizione

Tensioattivi cationici < 5%, Solventi 5 – 15 %.

Indicazioni di pericolo:

H319 Provoca grave irritazione oculare.

H315 Provoca irritazione cutanea.

Consigli di prudenza:

P264 Lavare accuratamente . . . dopo l'uso.

P280 Indossare guanti protettivi e proteggere gli occhi / il viso.

P302+P352 IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE: lavare abbondantemente con acqua /

. . .

P332+P313 In caso di irritazione della pelle: consultare un medico.

Per informazioni aggiuntive consultare la scheda di dati di sicurezza del prodotto.

Confezioni

Bottiglia 750 ml x 15 pz.

Fusto 10 kg

ARAL s.r.l.