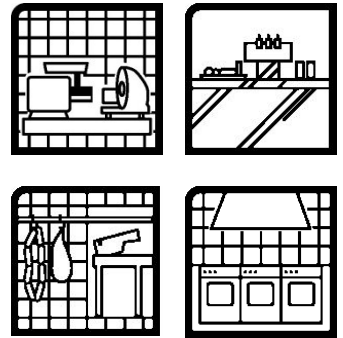


BEN HUR igenet



Detergente disinfettante non profumato per piani di lavoro e attrezzature in cucina



Composizione:

100g di prodotto contengono: Didecil Dimetil Ammonio Cloruro g 0,184, tensioattivi, coloranti, acqua q.b. a g 100. <5% tensioattivi non-ionici, tensioattivi cationici

Proprietà:

BEN HUR igenet è un prodotto pronto all'uso ad elevata azione battericida e fungicida, ideale per pulire e disinfettare i piani di lavoro e le attrezzature a contatto con gli alimenti in ristoranti, bar, mense e aziende alimentari. La formula contiene un potente battericida e fungicida che rende il prodotto efficace contro i più comuni germi, batteri, funghi e permette di ottenere superfici perfettamente pulite e disinfettate nel rispetto delle procedure del sistema H.A.C.C.P.

Area di applicazione:

Adatto per la pulizia e per la disinfezione di tutte le superfici e le attrezzature a contatto con alimenti.

Modo d'uso:

Rimuovere i residui grossolani di sporco, spruzzare BEN HUR igenet e distribuirlo uniformemente su tutta la superficie da pulire. Lasciare agire per 5 minuti, quindi strofinare con carta monouso sino a completa asciugatura. Risciacquare le superfici e gli oggetti con acqua potabile prima dell'utilizzo ed evitare il contatto diretto o indiretto con i cibi.

Avvertenze:

Immagazzinare a temperatura ambiente nel contenitore originale. Non mescolare con altri prodotti. Da non vendersi sfuso.

Protezione dell'ambiente:

Questo prodotto rispetta le normative di legge attualmente vigenti relative all'impatto ambientale e alla biodegradabilità delle materie prime contenute. Prodotto per uso professionale. Non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso.

Validità: 24 mesi.

Presidio Medico Chirurgico.

Registrazione n° 19347 del Ministero della Salute.

Codice prodotto: 714534

10x750ml



Werner & Mertz
Professional