

Rapid A Desinfektionsspray

1 LTR – VARENUMMER: 81907



PRODUKTBEKRIVELSE

Rapid A er en fødevaregodkendt, brugsklar desinfektions-skumspray til overfladedesinfektion. Velegnet i fødevareindustrien til pålægsmaskiner, rustfrit stål, skærebrætter, udstyr og inventar. Egnede til køkkener, butikker, sundhedssektor, plejehjem og uddannelsessteder.

EGENSKABER

Klar til brug med neutral pH på 7,5. Uden parfume. Sprayer på overfladen, virker og fordamper af sig selv. Skånsom mod mange overfladetyper.

Fødevaregodkendt. Uden parfume.

PRODUKTSPECIFIKATIONER

Varenummer: 81907

Enhed: 1 liter

Type: Brugsklar desinfektions-skumspray

pH: 7,5 (neutral)

Parfume: Uden

Anvendelse: Overflader i fødevareindustri m.m.

IDZ Rapid A Desinfektion Spray

CARES

- Alkoholbaseret desinfektionsmiddel
- Velegnet til normalt forekommende flader i fødevareindustrien
- Godkendt af Fødevarestyrelsen
- Desinfektionsmidler belaster miljøet og skal bruges med omtanke og faglig ekspertise

FREMSTILLET TIL:

Effektiv desinfektion af kritiske berøringspunkter, pakke- og vejemaskiner, digitale vægte, pålægsmaskiner, instrumenter, fotoceller, aftørring af borde, inventar, toiletter, rekvisitter m.m. Velegnet til anvendelse i fødevareindustrien, horeca segmentet og sundhedssektoren. IDZ Rapid A virker baktericidt, virocidt og fungicidt

BRUGSANVISNING OG DOSERING:

IDZ Rapid A anvendes direkte og ufortyndet. Produktet skal ikke afskylles eller aftørres. Desinfektion skal foretages i en særskilt arbejdsproces efter endt rengøring. IDZ Rapid A skal være fordampet fra den overflade, der desinficeres, inden overfladen igen kommer i kontakt med levnedsmidler.

IDZ Rapid A påføres overfladen med ren klud eller spray. Efterlad overfladen let fugtig og lad lufttørre.

OBS: IDZ Rapid A er et alkoholbaseret desinfektionsmiddel. Vær opmærksom på, at visse typer af belægninger/overflader ikke tåler alkohol. Foretag en prøve på et ikke synligt sted for materialeforenelighed.

FORDELE:

Nem, sikker og effektiv desinfektion af mindre arealer og kritiske punkter. Testet iht DIN EN 13697. Godkendt af Fødevarestyrelsen under j.nr.: 2010-20-5409-00144. Bredspektret eliminering af mikroorganismer. Godkendt med dispensation fra afskylningsprincippet. Aktiv alkoholprocent over 85% w/w.

LAGERING:

Opbevares tillukket i original emballage. Opbevares frostfrit. Opbevares adskilt fra fødevarer.

