



GS Care Desinfektion Food Safe

Fremstillet til:

Effektiv desinfektion af kritiske berøringspunkter, pakke- og vejemaskiner, digitale vægte, pålægsmaskiner, instrumenter, rustfrie borde, skæreplader, maskiner og øvrige rekvisitter. Velegnet til anvendelse i fødevareindustrien, køkkener, butikker og sundheds- og plejesektoren. Giver nem, hurtig og effektiv desinfektion af mindre områder. Klar til brug og sikrer de kritiske punkter. Desinfektion Food Safe virker baktericidt, virocidt og fungicidt. Testet iht DIN EN 13697. Godkendt af fødevarestyrelsen under j. nr.: 2010-20-5409-00144. Bredspektret eliminering af mikroorganismer.

Anvendelse:

Desinfektion Food Safe anvendes direkte og ufortyndet. Skal ikke afskylles eller aftørres. Skal foretages i en særskilt arbejdsproces efter endt rengøring. Desinfektion Food Safe skal være fordampet fra overfladen der desinficeres, inden overfladen igen kommer i kontakt med levnedsmidler.

Påføres med ren klud eller spray. Efterlad overfladen let fugtig og lad lufttørre. Produktet er alkoholbaseret, vær opmærksom på, at visse typer af belægning/overflader ikke tåler alkohol. Foretag en prøve på et ikke synligt sted for materialeforenelighed.

Lagering:

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

