

CHEF BACTER





Es un desinfectante, limpiador-desengrasante de superficies, equipos y utensilios para la industria alimentaria, con elevada actividad biócida, incluso en presencia de materia orgánica.

- AUTORIZADO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA por personal especializado, N.Reg D.G.S.P. y C: 14-20/40-02984-HA.
- Consulte disponibilidad y formatos en nuestra tarifa vigente

Campos de empleo

Apto para su uso en Industria alimentaria. Tipo de aplicación: desinfección de contacto mediante pulverización y frotamiento (superficies), inmersión (utensilios) y circulación (tuberías, depósitos y equipos).

Forma de uso

Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. Utilizar CHEF BACTER puro o en disolución acuosa al 30-50%, dependiendo del tipo, cantidad de suciedad y método de aplicación requerido. Dejar actuar las soluciones del producto en contacto con las superficies al menos 5 minutos. Aclarar con agua potable las superficies y utensilios tratados antes de su utilización.

Aplicar en ausencia de alimentos. No deberá mezclarse con otros productos químicos. Es incompatible con detergentes aniónicos y álcalis fuertes.

Propiedades

Su efecto inhibidor del desarrollo microbiano proporciona, a su vez, una eficaz acción desodorante, ya que impide la formación de malos olores producidos por descomposición, putrefacción y fermentación. Excelente bactericida y fungicida sobre superficies ya que cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias, a la concentración del 20% en agua dura, durante 5 min., frente a Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa y Staphylococcus aureus, y a la concentración de 30% en agua dura, durante 15 min frente a Candida albicans y Aspergillus niger.

Características

Aspecto físico: Líquido azul oscuro. Densidad: 1,03 gr/cc. aprox. pH (al 1%): 10,5 aprox.

Contiene:

Cloruro de bencil C12-18

Disolventes y excipientes csp100 %.

Precauciones

Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos duraderos. Composición comunicada al Servicio Nacional de Toxicología. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Teléfono 915 620 420.

Notas

Producto para uso profesional.

Fichas de seguridad a disposición de los usuarios profesionales. Para usos no descritos consultar con el departamento comercial de DISARP.

DISARP, S.A.

Nuevo acceso playa Daimús, 22 46710 - Daimús (Valencia) Tel: 962819484 - Fax: 962819641 www.disarp.com - blogdisarp.com



EMPRESA CERTIFICADA POR BUREAU VERITAS CERTIFICATION con nº ES060357-1 ISO 9001 y nº ES060360-1 ISO 14001

> Fecha de impresión: 29/11/2016 Fecha revisión: 22/11/2016