



AMINOSEPT 10

Disinfettante liquido concentrato per superfici ed attrezzature ad azione battericida e levuricida

Presidio Medico Chirurgico - Registrazione n° 20052 del Ministero della Salute

→ DESCRIZIONE

Detergente disinfettante basato su tecnologia triammina.

Non contiene alcol né quaternari d'ammonio.

Attività ad ampio spettro.

Con provata efficacia a basse temperature che lo rende adatto per l'industria alimentare e per le strutture di movimentazione.

Proprietà di pulizia.

→ CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto: limpido, incolore, liquido

Odore: non specifico

Densità a 20°C: 1.022 g/cm³

pH tal quale: circa 9.9

pH in sol. acquosa all'1%: circa 9.8

Tensione superficiale in soluzione acquosa all'1%: 29 mN/m

Viscosità a 23°C: 5 mPa•s

Stabilità del concentrato: 2 anni.

→ MODALITÀ D'USO*

Rimuovere eventuali residui organici dalla superficie da trattare.

Bagnare completamente la superficie con la soluzione preparata secondo la diluizione appropriata del concentrato a seconda dell'applicazione.

La soluzione può essere applicata con un panno, una spugna, per immersione dell'oggetto o per asperzione. Risciacquare o lasciare asciugare all'aria. Il risciacquo dei pavimenti non è necessario se non sono destinati ad essere incerati o lucidati. I materiali e le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere risciacquati con acqua pulita.

Si consiglia di preparare una soluzione fresca appena prima dell'utilizzo e se la soluzione diventa visibilmente sporca o diluita.





AMINOSEPT 10

→ CAMPI DI APPLICAZIONE

Aminosept 10 è un detergente disinfettante ad alte prestazioni con eccellenti risultati microbici ed efficacia contro il microorganismo che provoca la tubercolosi. Consigliato per l'utilizzo in ristoranti, impianti di trasformazione alimentare, scuole, uffici, impianti sportivi e altre istituzioni.

Ospedali: tutte le altre superfici ospedaliere, come i pavimenti e le superfici nelle camere dei pazienti possono essere trattati con un detergente disinfettante come Aminosept 10.

Industrie alimentari: nelle produzioni industriali di alimenti per disinfezione di superfici, ambienti ed attrezzature.

→ COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

Adatto per superfici lavabili dure. Poiché ogni materiale può presentare caratteristiche qualitative differenti. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

→ PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Non contaminare acqua, alimenti o mangimi attraverso lo stoccaggio e lo smaltimento.

Conservare nel contenitore originale in zone inaccessibili. Una volta aperto è vietato travasare in altri contenitori. Consultare la Scheda di Sicurezza.

→ CONFEZIONI

Taniche da kg 10 netti.

Taniche da kg 20 netti.

BIG da kg 1000 netti.

*Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

