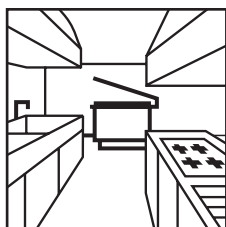




Sirafan Speed (P.M.C. nr. 19923)

Disinfettante Rapido - Senza risciacquo

- Pulizia - Per la disinfezione di tutta l'attrezzatura e di tutte le superfici lavabili
- Sicurezza - Azione disinfettante per tutte le superfici che vengono a contatto con i cibi
- Efficienza - Pronto all'uso - Tempo d'azione molto veloce



SICUREZZA

Evitare il contatto con gli occhi, sulla pelle o sugli abiti. Evitare di respirare i vapori. Tenere lontano dal calore, dalle scintille e dalle fiamme.

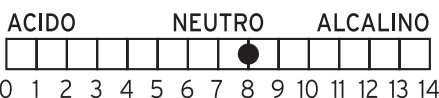
Aprire e maneggiare il contenitore con cura. Non mescolare con nessun altro prodotto! Utilizzare il contenitore originale.

Leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto prima di utilizzarlo.

Per ulteriori informazioni ed istruzioni di sicurezza leggere l'etichetta del prodotto e la scheda di Sicurezza.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Stato fisico: Liquido
Colore: Incolore
Profumo: Alcolico
Peso specifico: 0,876 a 0,896 g/cm³ (20°C)
Contiene: propan-2-olo,
propan-1-olo
Valore pH conc.: 7,5 a 8,5



APPLICAZIONE/CAMPO D'IMPIEGO

Sirafan Speed è un disinfettante rapido pronto all'uso con azione battericida e fungicida. La formulazione omogenea e sinergica dei suoi componenti assicura una rapida azione disinfettante su tutte le superfici che vengono a contatto con i cibi, quali tavole di preparazione, taglieri, affettatrici, etc. senza necessità di risciacquo. Non contiene residui: senza profumo e coloranti.

MODALITÀ D'USO

Seguire le istruzioni di sicurezza. Spruzzare sulla superficie e sugli oggetti da una distanza di circa 30 cm (max 40ml/m²) e lasciate agire 2 minuti. Non spruzzare su superfici calde e/o non resistenti all'alcool.

CONCENTRAZIONE CONSIGLIATA

Utilizzare il prodotto puro.

INGREDIENTI

100 g di prodotto contengono:
35 g 2-Propanolo e 25 g 1-Propanolo

CONFEZIONE

6x750 ml
3 spruzzatori inclusi.

CODICE

903821

STOCCAGGIO

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso e sigillato fino all'utilizzo. Evitare tutte le possibili fonti di infiammazione (scintilla o fiamme). Conservare tra 0° C e 25° C.

SOLO PER USO PROFESSIONALE