



CLINEX DEZOFAST 5L

CENA: **58,33** PLN

CZAS WYSYŁKI: 24 GODZINY

PRODUCENT: CLINEX

OPIS PRZEDMIOTU

Numer pozwolenia na obrót produktem biobójczym nr 8007/20

- Bezaldehydowy, wysokowydajny środek dezynfekujący o wyjątkowej skuteczności bakteriobójczej i wirusobójczej.
- Szerokie spektrum skuteczności; bakterie, drożdże, grzyby, wirusy otoczkowe i bezotoczkowe oraz zarodniki *C. difficile* *
- Czyści i dezynfekuje w obecności brudu, krwi i białek.

Informacje ogólne

Płyn do dezynfekcji powierzchni w formie skoncentrowanej, to bardzo wydajny produkt. Stosuje się go do dezynfekcji powierzchni o dużych rozmiarach, jak dezynfekcja powierzchni szpitalnych, którą określa procedura dezynfekcji powierzchni. Clinex DEZOFast Koncentrat może być stosowany także do dezynfekcji narzędzi. To znakomite rozwiązanie dla firm sprząających.

Właściwości:

DEZOFAST jest bezaldehydowym, wysokowydajnym środkiem dezynfekującym o doskonałych właściwościach bakteriobójczych i szerokim spektrum działania przeciwko bakteriom, drożdżom, grzybom, wirusom i sporom. Jego skuteczność w zwalczaniu

zarodników *Clostridium difficile* (są jedną z najczęstszych przyczyn rzekomobłoniastego zapalenia jelit) i różnych rodzajów wirusów idealnie pasuje do stosowania tego preparatu w szpitalach, obiektach opieki długoterminowej i instytucjach. Może być również stosowany w restauracjach, zakładach przetwórstwa spożywczego i szkołach.

Zastosowanie:

Usunąć z powierzchni wszelkiego typu zanieczyszczenia. Następnie za pomocą ściereczki, mopa lub poprzez namaczanie dokładnie zwilżyć powierzchnię z odpowiednim rozcieńczeniem koncentratu na litr wody, w zależności od zastosowania. Spłukiwanie podłóg nie jest konieczne, chyba że mają być woskowane lub polerowane. Przygotuj świeży roztwór codziennie lub częściej, w zależności od częstotliwości zastosowania.

Obszary zastosowań:

Gastronomia – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 10 obszarów dezynfekcji w gastronomii

Toalety – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 4 obszary dezynfekcji w toaletach

Salony konsumpcyjne – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 6 obszarów dezynfekcji w salach konsumpcyjnych

Biura – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 10 obszarów do dezynfekcji w biurach

Hotele – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 11 obszarów dezynfekcji w obiektach hotelarskich

Środki komunikacji miejskiej – wszystkie powierzchnie wodoodporne

Centra handlowe – wszystkie powierzchnie wodoodporne

Siłownia i kluby fitness – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 10 obszarów dezynfekcji w fitness klubach

Żłobki, przedszkola i szkoły – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 13 obszarów dezynfekcji w żłobkach, przedszkolach i szkołach

Zakłady Fryzjerskie – wszystkie powierzchnie wodoodporne, za wyjątkiem narzędzi

[PORADNIK] 4 obszary dezynfekcji w zakładach fryzjerskich

Figlo Parki – wszystkie powierzchnie wodoodporne

[PORADNIK] 5 obszarów dezynfekcji w figlo parkach

Salony tatuażu – wszystkie powierzchnie wodoodporne, za wyjątkiem narzędzi

[PORADNIK] 5 obszarów dezynfekcji w salonach tatuażu

Salony kosmetyczne – wszystkie powierzchnie wodoodporne, za wyjątkiem narzędzi

[PORADNIK] 8 obszarów dezynfekcji w salonach kosmetycznych

Izba Przyjęć, Stomatologia – dezynfekcja podłóg i ścian za wyjątkiem narzędzi

Po dezynfekcji wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością powinny być spłukane bieżącą wodą celem usunięcia pozostałości środków powierzchniowo czynnych.