

SPRAY IGIENIZZANTE

DETERGENTE SPRAY IGIENIZZANTE PER SUPERFICI ED OGGETTI
SPECIFICO PER PIANI DA LAVORO E ATTREZZI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

BIODEFEND PRO SPRAY IGIENIZZANTE è un prodotto specifico per igienizzare superfici ed oggetti, formulato a base di sostanze ad ampio spettro di azione con bassa tensione di vapore e delicata profumazione agli agrumi. Pulisce a fondo e garantisce un elevato grado di igiene.

CAMPI D'IMPIEGO

BIODEFEND PRO SPRAY IGIENIZZANTE è un prodotto specifico per detergere ed igienizzare superfici ed oggetti di ogni genere come ad esempio mobili, piani di lavoro, porte e finestre, attrezzi, recipienti ed indumenti da lavoro.

Il suo utilizzo è particolarmente indicato nei negozi, nelle palestre, alberghi, negli uffici e nelle abitazioni civili.

Può essere utilizzato anche negli ospedali, ambulatori, scuole, ed edifici pubblici in genere.

CARATTERISTICHE TECNICHE

PESO SPECIFICO:

0,95 - 1,05 Kg/Lt.

RESA TEORICA PER MANO:

Con un litro di prodotto si trattano circa 8-10 m² di superficie.

MODO D'IMPIEGO

Spruzzare il prodotto sulle superfici da igienizzare mediante l'erogatore spray, attendere circa 10 minuti e successivamente pulire con panno morbido ed assorbente. Risciacquare accuratamente le superfici che possono andare a contatto con alimenti.

DILUIZIONE:

Prodotto pronto all'uso

AVVERTENZE:

Non utilizzare in combinazione con altri prodotti.

Il prodotto non è corrosivo nei confronti dei metalli e delle superfici lavabili in genere; è molto stabile e non presenta nessuna difficoltà d'impiego.

Per maggiori informazioni consultare la relativa scheda di sicurezza.

PULIZIA DEGLI ATTREZZI:

Con acqua subito dopo l'uso.

REGOLAMENTO DETERGENTI (648/2004 CE)

Produttore: Di Donato S.p.A. via Salara 7 - 66020 San Giovanni Teatino (CH)

Tel. 085 4460159

Scheda tecnica degli ingredienti:

INGREDIENTE

Acqua
composti di ammonio quaternario,
benzil-C12-C16-alchilidimetil, cloruri
Profumo

N. CAS

68424-85-1

CONTENUTO

>= 10%
>= 0,1%; < 1%
< 0.1%

CONFEZIONI DI VENDITA:

6 x 1 l - 12 x 0,250 l.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO: se il prodotto è stoccato in luogo fresco, asciutto ed al riparo dal gelo, si conserva per almeno 18 mesi a partire dalla data di acquisto.