

GASTRO-SEPT PLUS N VC 621 N

preparat dezynfekcyjno-myjący



pH produktu: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

OPIS PRODUKTU:

GASTRO-SEPT PLUS N VC 621 N to gotowy do użycia preparat do szybkiej dezynfekcji i mycia bez spłukiwania o działaniu bakteriobójczym i grzybobójczym (drożdżakobójczym).

OBSZAR ZASTOSOWANIA:

Preparat Firmy VOIGT GASTRO-SEPT PLUS N VC 621 N jest przeznaczony do mycia i dezynfekcji powierzchni w obszarach kuchennych, restauracyjnych, cateringowych, obróbki żywności i zakładach przemysłu spożywczego. Skutecznie likwiduje bakterie i grzyby. Nadaje się do powierzchni mających kontakt z żywnością. Zalecany do dezynfekcji powierzchni takich jak blaty, stoły, krajalnice, urządzenia, ciągi produkcyjne, powierzchnie ze stali szlachetnej, lody chłodnicze, lodówki, pojemniki GN, urządzenia i wyposażenie kuchni, zakładów spożywczych i gastronomii. Zalecany do wszelkich powierzchni.

SPOSÓB UŻYCIA:

Dezynfekowane powierzchnie spryskać preparatem i pozostawić na 1 minutę. Zdezynfekowane powierzchnie mogą być używane bezpośrednio po procesie dezynfekcji. Przed zastosowaniem sprawdzić w niewidocznym miejscu odporność powierzchni i kolorów na preparat.

OPAKOWANIA:

Butelka ze spryskiwaczem 0,6 L



PIERWSZA POMOC:

Wskazówki ogólne: gdy uszkodzony jest nieprzytomny nie wywoływać wymiotów, nie podawać niczego do picia. **W razie wdychania:** zadbać o dopływ świeżego powietrza. W przypadku nieustających objawów skonsultować się z lekarzem. **W razie kontaktu ze skórą:** zdjąć zanieczyszczoną odzież, skórę zmyć natychmiast dużą ilością wody. **W razie kontaktu z oczami:** płukać przez kilka minut pod bieżącą wodą przy otwartych powiekach, nałożyć jałowy opatrunek, skontaktować się z lekarzem. **W razie połknięcia:** popić dużą ilością, nie wywoływać wymiotów, natychmiast skontaktować się z lekarzem.

SKŁAD:

100g preparatu zawiera następujące substancje czynne: 45 g Etanolu, 30 g Propan- 2-ol, 0,6 g Aminy, N-C12-14(o parzystej liczbie atomów węgla)-alkilotrimetylenodiamina, p rodukty reakcji z kwasem chlorooctowym.

INFORMACJE BHP:

H225 - Wysoce łatwopalna ciecz i pary.
H319 - Działa drażniąco na oczy.
H336 - Może wywoływać uczucie senności lub zawroty głowy
P210 - Przechowywać z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, źródeł iskrzenia, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu. Nie palić.
P233 - Przechowywać pojemnik szczelnie zamknięty.
P280 - Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.
P303+P361+P353 - W przypadku kontaktu ze skórą (lub z włosami): Natychmiast usunąć/zdjąć całą zanieczyszczoną odzież. Spłukać skórę pod strumieniem wody/prysznicem.
P305+P351+P338 - W przypadku dostania się do oczu: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać.
P370+P378 - W przypadku pożaru: Użyć gaśnicy typu ABC do gaszenia. Produkt do użytku profesjonalnego. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe na skutek niezgodnego z przeznaczeniem stosowania środka. Bezpośrednie i pośrednie skutki uboczne dla zdrowia człowieka wynikające z zastosowania produktu: może powodować podrażnienia oczu. Zalecenia dotyczące bezpiecznego postępowania z odpadami produktu i opakowaniem: Odpad produktowy - mniejsze ilości produktu mogą być zdeponowane ze śmieciami lub mocno rozcieńczone wprowadzone do kanalizacji. Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących ścieków. Odpad opakowaniowy - nie wyczyszczone opakowanie wypłukać wodą, usunąć zgodnie z przepisami urzędowymi. Opakowanie może zostać poddane recyklingowi. Okres ważności: 24 miesiące od daty produkcji umieszczonej na opakowaniu.

PRODUKT POSIADA ATEST PZH.
ORAZ POZWOLENIE MINISTRA ZDROWIA.



W przypadku wątpliwości dotyczących stosowania produktu oraz w celu uzyskania dodatkowych szczegółowych informacji (nie zawartych w specyfikacji) na temat preparatu GASTRO-SEPT PLUS N VC 621 N należy skontaktować się z Działem Technologicznym firmy VOIGT.