



KENO[®]CID 2100 - 5%



Produkt dezynfekujący dla przemysłu spożywczego

- **Opis produktu**

KENO[™]CID 2100-5% jest płynnym, kwaśnym, niepieniącym się produktem przeznaczonym do dezynfekcji systemów CIP oraz natryskowej dezynfekcji pomieszczeń i maszyn w przemyśle spożywczym (produkcja napojów, browary, mleczarnie). Może być stosowany na powierzchnie, które mają kontakt z żywnością.

- **Właściwości**

KENO[™]CID 2100-5% zawiera nadtlenek wodoru (ok. 20%), kwas nadoctowy (ok. 5%), kwas octowy oraz stabilizatory.

KENO[™]CID 2100-5% posiada silne właściwości utleniające.

KENO[™]CID 2100-5% wykazuje działanie bakterio-, grzybo-, drożdzo-, prątkobójcze w czasie 15 minut a sporobójcze w czasie 60 minut.

- **Sposób użycia**

Systemy CIP oraz ogólna dezynfekcja:

Przed zastosowaniem produktu dokładnie umyć powierzchnie

Stężenie 0.2% **KENO[™]CID 2100 5%**

Czas kontaktu: 15 minut lub 60 minut w przypadku działania sporobójczego

Splukać obficie czystą wodą zdatną do picia.

- **Specyfikacja**

Postać: klarowna, bezbarwna, niepieniąca się ciecz

pH (1%): ok. 3.5

Gęstość (20°C): ok. 1.110 kg/L

Temperatura krzepnięcia: -30°C

- **Korozyjność i środki ostrożności**

Należy zapoznać się z treścią Karty Charakterystyki .