

BAKTOL

Typ

Flytande rengörings- och desinfektionsmedel för alla ytor som tål vatten.

Användningsområde

Kan användas på alla ställen där man önskar en bakteriefri miljö.

Används för rengöring och desinfektion inom livsmedelsindustrin.

Mycket lämpligt för rengöring i storkök, slakterier, bagerier, fiskindustrier, stallar, kylrum, simhallar m.m.

Användas också för rengöring av skyddsutrustning.

Bruksanvisning

Rengöring: För desinfektion: ta först bort all synlig smuts. BAKTOL kan även användas för rengöring. Dosering: 1-5 %. Skölj därefter av med rent vatten.

Desinfektion: Kan användas både manuellt och maskinellt. Dosering 1-4%. Skölj därefter av med rent vatten.



EGENSKAPER

- Produkten har goda rengöringsegenskaper och dödar effektivt de flesta bakterier.
- Testat enligt European Suspension Test, EN 1276, 1997.
- Produkten är skummande.

PRODUKTDATA

pH-värde: 11,4 i konzentrat.

För mer information se Säkerhetsdatablad.

Produktblad utarbetat 20.02.07

Prod. nr. 1105



Norge

NORDEN OLJE AS
Jernbaneveien 4, Boks 584, NO-1401 Ski
Tlf +47 66 81 39 70, fax +47 66 80 79 90
www.nordenolje.no

Danmark

NORDEN OLJE A/S
Norgesvej 1, Box 50, DK-9560 Hadsund
Tlf +45 96 53 53 53, fax +45 96 53 53 54
www.nordenolje.dk

Sverige

NORDEN OLJE AB
E A Rosengrens gata 25, SE-421 31 Västra Frölunda
Tlf +46 31 700 17 80, fax +46 31 700 98 70
www.nordenolje.se