

# KPS Desinfektion

- Desinfektion af inventar, maskiner, gulve og vægge
- Velegnet til normalt forekommende flader i fødevarerindustrien
- Godkendt af Fødevarerstyrelsen
- Desinfektionsmidler belaster miljøet og skal bruges med omtanke og faglig ekspertise

## FREMSTILLET TIL:

Desinfektion af i forvejen rengjorte flader i fiske-, og fødevarerindustrien, storkøkkener, restauranter, institutioner, svømmehaller m.m. samt til lugtfjernelse i affaldsskakte, affaldscontainere m.m.  
Velegnet til desinfektion efter afkalkning.

## BRUGSANVISNING OG DOSERING:

Blandes med koldt eller lunkent vand, hvorefter opløsningen udlægges under lavtryk, med håndsprayer eller skumkanon.

Normaldosering:	3%
Tage, murer, træ	1:8
Kritiske punkter:	10%
Lugteliminering:	10%
Reaktionstid:	5 minutter

Produktet kan udlægges med lavtrykssprøjte, ren klud, papir, svamp, skumkanon, tågeudlægning eller lignende.

Flader, der kommer i berøring med levnedsmidler, skal afskylles grundigt med rent vand. Produktet må ikke blandes med sæbe, sulfo eller lignende, da den bakteriedræbende effekt reduceres betydeligt.

## FORDELE:

KPS desinfektion kan anvendes på alle vaskbare flader, herunder aluminium, støbejern m.m. Produktet afgiver ikke dampe ved normal anvendelse. Produktet er vandblandbart. Godkendt af Veterinærdirektoratet 23. februar 1990. J.nr. 3 afd. 692-11939/89.

## LAGERING:

Opbevares tillukket i original emballage. Opbevares adskilt fra fødevarer. Holdbarhed 36 måneder fra produktionsdato.

