



LABICHEM

Iwona Zawirska

ul. Kazimierza Jagiellończyka 45

10-062 OLSZTYN

www.labichem.pl
labichem@labichem.pl

tel/fax: 089/535-02-40

OFERTA FIRMY LABICHEM Iwona Zawirska

CAGROSEPT

PREPARAT DO DEZYNFEKCJI MASZYN, URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I MIEJSC MAJĄCYCH BEZPOŚREDNI KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ

CAGROSEPT - Posiada pozwolenie ministra zdrowia – decyzja nr 3069/07, świadectwo jakości zdrowia PZH nr 441/01/2003 oraz wcześniejsze dopuszczenie PZH nr HŻ-9004/92 i HŻ-1075/93.

CAGROSEPT – to nowoczesny, skuteczny, bezpieczny i prosty w użyciu preparat ; przeznaczony jest do dezynfekcji: maszyn i urządzeń przemysłu mięsnego, przemysłu cukierniczego i piekarniczego, pozostałych gałęzi przetwórstwa spożywczego oraz opakowań transportowych i wnętrza samochodów do przewożenia żywności, chłodni, lodówek, zamrażalek a także do dezynfekcji sprzętu gospodarstwa domowego, słoików itp.

CAGROSEPT - stanowi bezkolizyjne połączenie tradycji (spirytus 70%) z synergicznym oddziaływaniem dodatków o właściwościach bakteriobójczych wobec wielu drobnoustrojów najczęściej zagrażających żywności.

CAGROSEPT – to środek bezpośredniego użycia. **Nie rozcieńczać.** Preparat w ilości 7-20 ml/m² należy nanieść na umyte i osuszone powieszchnie maszyn, urządzeń i powierzchni przy pomocy rozpylacza lub czystej gazy nasączonej preparatem.
Czas ekspozycji CAGROSEPTU wynosi:
5 minut działanie bakteriobójcze,
15 minut działanie grzybobójcze.

UWAGA:

**DEZYNFEKOWANYCH CAGROSEPTEM POWIERZCHNI I PRZEDMIOTÓW
NIE TRZEBA SPŁUKIWAĆ WODĄ**

CAGROSEPTY – SPRZEDAWANY JEST W OPAKOWANIACH 0,45l I 5l

CAGROSEPT (dezynfekcja maszyn i miejsc)	450 ml
CAGROSEPT z atomizerem	450ml
CAGROSEPT opakowanie	5l