


Obszar zastosowania:	
otwieracz	Piktogram nr 6
	
<b>Procedura:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usuń powierzchniowe zanieczyszczenia</li> <li>2. Zastosuj roztwór myjący</li> <li>3. Pozostaw na kilka minut</li> <li>4. Dokładnie wyszoruj</li> <li>5. Wypłucz zużyty roztwór</li> <li>6. Zastosuj środek dezynfekujący</li> <li>7. Pozostaw na 15 minut</li> <li>8. Wypłucz w wodzie</li> <li>9. Pozostaw do wyschnięcia</li> </ol>	
<b>Czyszczenie:</b>	Clinex 4-Dirt
<b>Temperatura:</b>	ciepła
<b>Dozowanie:</b>	0,5-5% [5-50ml/L]
<b>Dezynfekcja:</b>	Clinex Barren
<b>Temperatura:</b>	20 stC
<b>Dozowanie:</b>	0,5-1% [5-10ml/L]
<b>Narzędzia:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• szczotka i wiadro do czyszczenia</li> <li>• szczotka i wiadro do dezynfekcji</li> <li>• zlewozmywak mieszczący cały otwieracz</li> <li>• rękawice</li> <li>• fartuch</li> <li>• ścierka</li> </ul>	
<b>Dodatkowe uwagi:</b>	
<p>Dezynfekuj otwieracz do konserw każdorazowo po otwarciu nowego rodzaju puszkowanego produktu, np. po otwarciu konserw mięsnych zdezynfekuj otwieracz zanim zaczniesz otwierać puszki z owocami.</p>	
<p>W celu poprawnego użycia odwołaj się do tabeli stosowania produktów chemicznych CLINEX</p>	