Emira
Danmark

**Suma Bac D10 – Rengørings- og Desinfektionsmiddel – 2L x 6 stk/krt**

Suma Bac D10 – Rengørings er et kraftfuldt rengørings- og desinfektionsmiddel, udviklet til at sikre effektiv rengøring og desinfektion af overflader i både fødevareindustrien og professionelle køkkenmiljøer. Produktet fjerner effektivt fedt, snavs og bakterier og efterlader overfladerne rene og hygiejniske. Suma Bac D10 er ideel til områder, hvor både rengøring og desinfektion er nødvendige i ét trin.

**Produktdetaljer:**

- **Indhold:** 2 liter pr. flaske
- **Antal pr. karton:** 6 flasker
- **Type:** Rengørings- og desinfektionsmiddel
- **Anvendelse:** Velegnet til rengøring og desinfektion af overflader i storkøkkener, restauranter, caféer og fødevareproduktion
- **Farve:** Klar væske
- **pH-værdi:** Let sur for effektivt at fjerne fedt og snavs
- **Dosering:** 1–2% afhængigt af snavsniveau og anvendelse

**Fordele ved Suma Bac D10:**

- **Effektiv rengøring og desinfektion:** Kombinerer rengøring og desinfektion i ét produkt, hvilket sparer tid og arbejdsomkostninger
- **Bredt spektrum af bakteriedræbende virkning:** Fjerner effektivt både bakterier og vira
- **Sikker i brug:** Velegnet til rengøring af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer
- **Alsidig anvendelse:** Kan bruges på både vandrette og lodrette overflader, som borde, arbejdsflader og udstyr
- **Økonomisk:** Effektiv dosering, der sikrer et lavt forbrug pr. anvendelse
- **Hygiejnisk:** Efterlader overfladerne rene og bakteriefrie, hvilket opretholder høje hygiejnestandarder

**Brugsvejledning:**

- Fortynd produktet med vand efter behov (1-2% koncentration) afhængigt af snavsniveau
- Påfør blandingen på de ønskede overflader og lad det virke i minimum 5 minutter
- Tør af med en ren klud eller skyl med rent vand, hvis nødvendigt

- Brug passende værnemidler, såsom handsker, ved direkte kontakt med produktet

Vælg **Suma Bac D10** for effektiv rengøring og desinfektion, der opfylder de strenge hygiejnekrav i professionelle køkkener og fødevareindustrien.