

Desidin Pastilhas

APLICAÇÃO

Pastilhas efervescentes de cloro

PROPRIEDADES

As pastilhas Desidin são muito efectivas contra um vasto espectro de bactérias e fungos, mesmo se o tempo de contacto é curto. A substância activa deste produto é dicloro-isocianurato de sódio, dihidratado.

Podem ser usadas na desinfeção de hospitais, escolas, áreas de preparação de comida, todos os espaços públicos e indústria alimentar nomeadamente na lavagem de pratos, sanitários, chuveiros, chão, etc.

Pode ainda ser utilizado na desinfeção de frutas e vegetais.

Características :

- Pastilhas
- Produto seco
- Efervescente
- Contém cloro
- Largo espectro de actividade
- Estável, fácil armazenamento
- Largo tempo de vida

Vantagens :

- Sem necessidade de medidas
- Seguro (sem risco de espirrar)
- Dissolução muito rápida
- Acção rápida
- Versátil
- Sem resíduos
- Económico

Produto	Peso produto	Cloro disponível	Volume de água	Ppm de cloro
<i>Desidin Pastilhas</i>	5 gramas	1.5g	5 Litros	300
<i>Lixívia de hipoclorito de sódio com 4% de cloro activo</i>	37.5 mL	1.5g	5 litros	300

PRECAUÇÕES

Respeitar as informações constantes na ficha técnica e na ficha de dados de segurança.

APRESENTAÇÃO

Caixa com 6 embalagens de 1 kg

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver as pastilhas Desidin em água. Aplicar a solução na área a desinfectar. Deixar actuar 5 minutos antes de enxaguar com água limpa.

Nível de cloro disponível produzido por uma pastilha Desidin

Volume de água	10 L	20 L	50 L	100 L
Ppm de cloro	150	75	30	15

Para desinfecção de frutas e vegetais utilizar uma concentração de cloro disponível compreendida entre 100 e 200 ppm.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto: Pastilhas de 5g

Cor: branco

Produto activo : dicloro-isocianurato de sódio, dihidratado

Biodegradável, conforme regulamento (CE) Nº 648/2004 Anexo II e III

Para esclarecimento de qualquer dúvida consulte os nossos serviços técnicos.

As recomendações indicadas são extraídas da experiência industrial. Mesmo assim, aconselhamos a adaptação prévia das condições de utilização, para obtenção dos resultados desejados. De outra forma não teremos controlo directo dos n/ serviços técnicos.

Limitamos os dados de utilização ao pessoal técnico da A₂BRIOS, ou terceiros abrangidos pelos nossos contratos de colaboração.