

Link do produktu: <https://www.maxel-cosmetics.pl/barbicide-koncentrat-do-dezynfekcji-narzedzi-500ml-p-14706.html>



Barbicide Koncentrat do dezynfekcji narzędzi 500ml

Cena	56,90 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	BB 52005
Kod EAN	5906735706116
Producent	Barbicide

Opis produktu

Skoncentrowany preparat do profesjonalnej dezynfekcji 4D. Niszczy bakterie, grzyby, wirusy i spory!

Innowacyjna formuła dostosowana do nowych mutacji patogenów.

Płynny koncentrat przeznaczony do dezynfekcji powierzchni, narzędzi i akcesoriów (poza dezynfekcją wyrobów medycznych) w gabinetach kosmetycznych oraz medycyny estetycznej, salonach fryzjerskich, masażu, tatuażu, salonach manicure, pedicure oraz w miejscach użyteczności publicznej: hotele, ośrodki SPA i fitness, szkoły, przedszkola, komisariaty policji, jednostki karne, wojskowe oraz placówki gastronomiczne i zakłady przetwórstwa spożywczego.

Produkt wykazuje działanie bakteriobójcze, drożdżakobójcze, grzybobójcze, wirusobójcze oraz sporobójcze.

MAKSYMALNY ZAKRES DZIAŁANIA

bakteriobójcze (m.in.: gronkowce jak MRSA, Pseudomonas a., Enterococcus h., prątki gruźlicy Tbc, Escherichia Coli),
drożdżako- i grzybobójcze (Candida albicans, Aspergillus brasiliensis Niger)
wirusobójcze wobec wirusów otoczkowych łącznie z koronawirusem SARS (COVID-19), BVDV, Vaccinia, HIV (AIDS), H1N1, HBV i HCV (Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B i C)
wirusobójcze wobec wirusów bezotoczkowych (w tym wobec wirusa polio, adenowirusa i norowirusa – MNV)
sporobójcze wobec spor Clostridium difficile

BEZPIECZNY DLA ZDROWIA

Nie drażni układu oddechowego człowieka oraz nie wywołuje reakcji alergicznych i podrażnień. Możliwość dezynfekcji na oczach klienta w estetycznym pojemniku Barbicide.

BEZPIECZNY DLA NARZĘDZI I AKCESORIÓW

Nie niszczy powierzchni, nie matowi ich oraz nie powoduje korozji.

Skuteczna dezynfekcja

Dezynfekcja narzędzi/akcesoriów:

Narzędzia/akcesoria (poza wyrobami medycznymi) zanurzyć w przygotowanym roztworze. Następnie po wskazanym czasie należy wyjąć je z roztworu, opłukać wodą i osuszyć przed użyciem.

Dezynfekcja powierzchni:

Za pomocą mopa, ściereczki lub poprzez zanurzenie rozprowadzić równomiernie produkt o odpowiednim stężeniu.

Powierzchnie powinny zostać wilgotne przez cały okres dezynfekcji.

Powierzchnie mające kontakt z żywnością po osiągnięciu wymaganego czasu dezynfekcji całkowicie spłukać wodą przeznaczoną do spożycia.

Zgodność z przepisami

Zgodny z normami europejskimi: EN 14476, EN 13697, EN 1656, EN 1657, EN 13704, EN 1040, EN 1276 (łącznie z MRSA), EN 1650, EN 1656, EN 1657, EN 14561, EN 14562, EN 13727, EN 13624, EN 13610, EN 13704.