



C883 S2 Supermax Catering Sanitiser

S2 厨房通用杀菌清洁剂

通用厨房杀菌清洁剂



C883 S2 Supermax Catering Sanitiser S2 厨房通用杀菌清洁剂是超级快速杀菌洗涤剂，应用于所有食品生产表面和设备。清洗和杀菌一步完成，轻易穿透油脂和干的食物碎片。

包装:

500 毫升 即用喷瓶装，1 升自动分装浓缩装，2 x 2 升浓缩装含分装控制系统。这些选项为用户提供了完美的稀释控制，减少浪费和提供极低的使用成本。

功能

- 超浓缩配方提供极佳的稀释率。
- Supermax 分装控制系统提供了完美的稀释控制；精确使用剂量，减少浪费和提供极低的使用成本：每箱浓缩装产品(2 x 2 升)能够稀释 400 个喷瓶或 200 桶使用。
- 即用 500 毫升喷瓶装，不需要稀释直接使用。
- 1 升自动分装浓缩装带有自动分装瓶盖，不需要安装的设备即可精确分装。
- 杀菌成分能够针对范围广泛的细菌有效，包括大肠杆菌。
- 广谱杀菌剂功能 30 秒内通过 EN1276。
- 清洗和杀菌一步完成。
- 无香配方，防止污染接触食品的表面。

应用

适用于食品加工，专业厨房和清洗食品接触表面和设备使用。

使用方法

Supermax 分装控制系统:

EQ423TRGYS Supermax 喷瓶分配器：每 500 毫升喷瓶注入 1 次(10 毫升)，装满水。

EQ423BKTYS Supermax 桶装分配器：通用清洗，每桶注入 1 次(20 毫升)；重污清洗，每桶注入 2 次(40 毫升)

S2 1 升自动分装浓缩装：每 500 毫升喷瓶注入 1 次；通用清洗，每桶注入 2 次；重污清洗，每桶注入 3 次。

1. 使用即用装或分装后的本品，直接喷洒在表面，用布或拖把擦。
2. 适当停留以渗透污物，在必要时反复擦，用清水洗干净或用干净的布擦干。

技术数据

www.arrowchem.com.cn

箭安（上海）贸易有限公司，中国上海浦东新区花园石桥路33号花旗集团大厦23楼

电话: +86 (0) 21 6101 0388, 传真: +86 (0) 21 6101 0220, 邮箱: Services.China@arrowchem.com



C883 S2 Supermax Catering Sanitiser

S2 厨房通用杀菌清洁剂

通用厨房杀菌清洁剂

即用装		1 升自动分装浓缩装		浓缩装	
外观	无色液体。	外观	无色液体。	外观	无色液体。
颜色	浅 (或苍白) 红色/粉红色	颜色	红色 / 粉红色	颜色	红色 / 粉红色
气味	洗涤剂	气味	洗涤剂	气味	洗涤剂
相对密度	1.0 @25 ° C	相对密度	101.5 @25 ° C	相对密度	101.5 @25 ° C
pH 值	10.3	pH 值	10.5	pH 值	10.5
包装	500 毫升喷瓶	包装	1 升	包装	2 公升

杀菌剂测试

按照 EN1276 测试 (清洁条件) 在 1:50 稀释率。S2 在接触 30 秒针对下列细菌有效：大肠杆菌，肠球菌，金黄色葡萄球菌，绿脓杆菌。

用法注意事项

避免泄漏、皮肤和眼睛接触。

存储的预防措施

直立储存在封闭的原始容器中，在温度 0 至 40 ° c。

健康和安

健康和安数据另行提供。