Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 01:27

Link do produktu: https://www.tomadex.sklep.pl/swish-food-service-professional-rtu-1-l-gotowy-do-uzycia-plyn-do-mycia-i-dezynfekcji-powierzchni-p-13970.html



# Swish Food Service Professional RTU 1 l – gotowy do użycia płyn do mycia i dezynfekcji powierzchni

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **17,36 zł** |
| Cena netto | **14,11 zł** |
| Dostępność | **Dostępność - 3 dni** |
| Producent | **Swish** |

## Opis produktu

# Swish Food Service Professional RTU 1 l – gotowy do użycia płyn do mycia i dezynfekcji powierzchni

Swish Food Service Professional RTU 1 l to profesjonalny, gotowy do użycia płyn przeznaczony do mycia i dezynfekcji powierzchni mających oraz niemających bezpośredniego kontaktu z żywnością. Wygodna formuła bez konieczności rozcieńczania ułatwia codzienną pracę w miejscach wymagających utrzymania wysokiego poziomu higieny. Preparat wykazuje skuteczne działanie bakteriobójcze, drożdżakobójcze oraz wirusobójcze. Produkt oferowany jest m.in. w poręcznym opakowaniu o pojemności 1 l.

**Najważniejsze zalety**

- Wykazuje działanie bakteriobójcze, drożdżakobójcze oraz wirusobójcze (w tym wobec wirusów Influenza A H1N1, Influenza A H5N1 oraz Human coronavirus 229E).
- Posiada formułę gotową do użycia, eliminującą konieczność rozcieńczania preparatu.
- Jest przeznaczony do powierzchni mających oraz niemających bezpośredniego kontaktu z żywnością.
- Zapewnia skuteczną dezynfekcję w czasie kontaktu wynoszącym 5 minut.
- Ułatwia codzienną pracę i utrzymanie wysokiego poziomu higieny.

**Zastosowanie**

- Drzwi.
- Stoły, blaty i krzesła.
- Urządzenia kuchenne.
- Powierzchnie mające oraz niemające kontaktu z żywnością.
- Pomieszczenia zaplecza sanitarno-technicznego. Preparat nanosi się na czyszczoną powierzchnię za pomocą spryskiwacza lub podczas mycia ręcznego, dbając o to, aby była ona całkowicie zwilżona przez 5 minut. Po dezynfekcji powierzchnie mające kontakt z żywnością należy spłukać wodą przeznaczoną do spożycia.

**Szerokie zastosowanie – profesjonalne i domowe** Dla profesjonalistów:

- Zakłady przemysłu spożywczego oraz zakłady produkcji i przetwórstwa żywności.
- Gastronomia, lokale gastronomiczne i kuchnie profesjonalne.
- Obiekty użyteczności publicznej i placówki publiczne.

**Dane techniczne**

- Nazwa: Swish Food Service Professional RTU
- Rodzaj produktu: Gotowy do użycia płyn do mycia i dezynfekcji
- Przeznaczenie: Mycie i dezynfekcja powierzchni mających i niemających kontaktu z żywnością
- Zastosowanie: Spryskiwacz, mycie ręczne
- Pojemność opakowania: 1 l (dostępny również w opakowaniu 5 l)
- pH: ~ 10,5 – 11,5
- Właściwości: Bakteriobójcze, drożdżakobójcze, wirusobójcze
- Producent: Swish

Dlaczego warto wybrać Swish Food Service Professional RTU? To profesjonalny, niezawodny preparat bez konieczności rozcieńczania, który zapewnia skuteczną ochronę przed bakteriami, drożdżakami i wirusami. Szybki czas działania oraz bezpieczeństwo stosowania w strefach kontaktu z żywnością czynią z niego idealny wybór do kuchni profesjonalnych, obiektów gastronomicznych oraz zakładów przemysłu spożywczego.