

**NOWOŚĆ**



# HVAC Internal Virucide

HVAC Internal Virucide – wszechstronny produkt do dezynfekcji parowników i tac skroplinowych wewnętrznych jednostek urządzeń klimatyzacyjnych, klimatyzacyjno – wentylacyjnych, a także filtrów powietrza. HVAC Internal Virucide – to bardzo wydajny koncentrat (1L koncentratu = 20L produktu gotowego do użycia).

Preparat można stosować na powierzchniach mających kontakt z żywnością. Jest on niezawodny, zapewnia doskonałą higienę oraz usuwa przykre zapachy i skutecznie dezodoryzuje klimatyzację. Pomimo posiadania aktywności wobec drobnoustrojów (takich jak grzyby, bakterie, wirusy i spory), wykazuje brak interakcji z powierzchniami z tworzyw sztucznych, ceramiki, drewna, stali nierdzewnych, aluminium oraz miedzi.

Badania potwierdzające skuteczność produktu HVAC Internal Virucide przeprowadzone były w trzech niezależnych laboratoriach – w Laboratorium Mikrobiologii Lekarskiej Instytutu Immunologii i Terapii Doświadczalnej Polskiej Akademii Nauk, na Wydziale Chemicznym Politechniki Wrocławskiej oraz w prestiżowym niemieckim instytucie badawczym Institut für Hygiene und Mikrobiologie w Bremen.

Wyniki potwierdziły działanie produktu wobec bakterii, grzybów oraz sporów (np. *Legionella pneumophila*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae* itd.) Preparat posiada również działanie wirusobójcze wobec wirusów ośtonkowych: HBV, HCV, HIV (wszystkie rodzaje ludzkiej grypy), koronawirusy, wirus Ebola.

Produkt posiada certyfikat URPL, a także atest PZH.

## Najważniejsze zalety:

- **SKUTECZNOŚĆ:** efektywna dezynfekcja systemów HVAC,
- **EFEKT ŚWIEŻOŚCI:** roztacza przyjemny zapach w czyszczonym pomieszczeniu,
- **WYDAJNOŚĆ:** wyjątkowo wydajny – do 100L z jednego kanistra koncentratu,
- **PRODUKT POSIADA CERTYFIKAT URPL ORAZ ATEST PZH,**
- **WYPRODUKOWANO W POLSCE.**

## Sposób użycia:

1. Rozcieńczyć 1L koncentratu z 19L wody.
2. Przed dezynfekcją wyłączyć urządzenie.
3. Spryskać dokładnie dezynfekowane powierzchnie.
4. Pozostawić na 15 minut.
5. W przypadku elementów mających bezpośredni kontakt z żywnością czyszczone powierzchnie obficie spłukać czystą wodą.