



Podchloryn sodu

Cena	425,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	NaClO2-39
Kod producenta	C0000060
Producent	PL

Opis produktu

Podchloryn sodu, NaClO₂

Zastosowanie i właściwości

Dezynfekcja podchlorynem sodu należy obecnie do najczęściej stosowanych metod dezynfekcji wody, instalacji wody pitnej, instalacji wody grzewczej, urządzeń, butelek i przedmiotów.

Jest to jednocześnie bezpieczna i skuteczna metoda usuwania szkodliwych bakterii, drobnoustrojów, grzybów, wirusów oraz glonów.

Można stosować go w sadownictwie w celu zwalczania chorób atakujących drzewa i krzewy.

Najlepiej dokonywać tego na wiosnę lub jesień.

Dla hodowców warzyw i owoców ważne jest przechowywanie nietrwałych zbiorów.

Ma to największe znaczenie w przypadku ogórków, pomidorów, sałat, słodkiej papryki czy kalafiora.

Podchloryn sodu służy do dezynfekcji warzyw na etapie ich mycia.

Podobnie zabezpiecza się palety i skrzynio-palety do przechowywania plonów.

Związek ten przydaje się również na kurzych fermach do usuwania zabrudzeń i mycia klatek.

Substancja zyskała również popularność w branży piwowarskiej, ponieważ wykorzystuje się ją do wyjąławiania aparatury, od której zależy prawidłowy rozwój drożdży.

Nie sposób nie wspomnieć o stomatologii, gdzie podchloryn sodu stosowany jest do leczenia kanałowego.

- dezynfekcja, uzdatnianie wody pitnej
- dezynfekcja wody kąpielowej
- dezynfekcja wody technologicznej
- dezynfekcja wody obiegowej i wody chłodniczej
- dezynfekcja studni
- dezynfekcja ujęć wody
- usuwanie biofilmu w instalacjach wodnych
- usuwanie alg w instalacjach wodnych
- usuwanie mchu i glonów
- usuwanie odoru z szamb lub innych miejsc tego typu
- neutralizacja toksyn
- dezynfekcja warzyw i owoców
- dezynfekcja ziarna
- dezynfekcja wody do mycia instalacji, aparatury, zbiorników, urządzeń
- dezynfekcja butelek i pojemników
- dezynfekcja ścieków
- dezynfekcja odpadów przemysłowych
- dezynfekcja w szpitalach
- dezynfekcja budynków rolnych (ferm drobiarskich, chlewni...)
- dezynfekcja budynków po powodziach
- dezynfekcja i środek czyszczący w gospodarstwach domowych (łazienki, WC, toalety, miski ustępowe)
- do zastosowań laboratoryjnych, przez dentystów np. przy leczeniu kanałowym
- wybielanie w przemyśle papierniczym i włókienniczym
- do oprysków drzewek w sadach
- stosowany w przemyśle drzewnym (np. zabezpieczanie więźby dachowej)

Efekt bakteriobójczy uzyskujemy po 5 minutach (temp. 20°C).

Efekt grzybobójczy uzyskujemy po 15 minutach (temp. 20°C).

Dozowanie:

Dokładne dawkowanie podchlorynu sodu uzależnione jest od wielkości pomieszczenia lub akwenu.

Dozowanie ręczne: pierwsze stosowanie 30-35 ml / 1m³, następnie cyklicznie co 1-2 dni - 10-20 ml / 1m³ wody.

Warto przy tym pamiętać, że substancja ta najlepiej działa w określonych warunkach kwasowo-zasadowych i temperaturowych.

Optymalnie jest, gdy woda ma ok. 18 stopni Celsjusza i pH zbliżone do obojętnego (7-7,4).

Przy powierzchniach płaskich zaleca się wykorzystywanie roztworu 1,5%.

Po każdej dezynfekcji należy spłukać związek chemiczny dużą ilością wody.

Przy korzystaniu z wyższych stężeń, nie wolno zapominać o zasadach bezpieczeństwa w tym np. wietrzenia pomieszczeń, w którym użyto podchloryn sodu.

Dane techniczne

wygląd zewnętrzny: jasnożółta ciecz

zawartość aktywnego chloru: ok. 14% (177,5 g/l - 130,8 g/l)

rozpuszczalność w wodzie: nieograniczona

Atest PZH: TAK

Wpływ na środowisko naturalne

Preparat nie wpływa negatywnie na środowisko naturalne.

Woda zawierająca wskazane dawki preparatu może być podawana do ścieków.

Sposób postępowania, należy pamiętać o:

wentylacji pomieszczeń zamkniętych

w możliwym kontakcie z materiałami łatwopalnymi zachować szczególną ostrożność

przed zastosowaniem na większym obszarze najpierw zastosować na mniejszej powierzchni w ramach testu

podchloryn sodu trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt

produkt nie powinien być stosowany bezpośrednio na żywność, trawniki w pobliżu krzewów i drzew (w ochronie sadów tylko do użytku profesjonalnego).

Pakowanie:

1 szt. = kanister z tworzywa sztucznego 39kg.