



## Porównanie metod dezynfekcji lodówek

<b>Produkty</b>	<b>Knick'n'clean</b>	<b>Poduszki zapachowe</b>	<b>Urządzenia do jonizowania powietrza</b>	<b>Powłoka zawierająca srebro</b>	<b>Rozpylacze</b>
<b>Działanie dezynfekujące</b>	Bardzo dobre	Brak	Bardzo niskie	Bardzo niskie	Bardzo niskie
<b>Inne środki czynne</b>	Gwarancja emisji jedynie dwutlenku chloru, absolutny brak ryzyka	Uwalniane są jedynie substancje zapachowe	Jeszcze nie znane	Jeszcze nie znane	Jeszcze nie znane
<b>Sposób użycia</b>	Zgiąć i umieścić w lodówce	Otworzyć opakowanie, poduszkę zamocować w lodówce	Włączyć urządzenie i wstawić do lodówki	Powierzchnie lodówki obrabiane są przy pomocy metali ciężkich	Lodówka musi być pozbawiona zawartości, umyta i następnie ponownie załadowana żywnością
<b>Uwalnianie substancji dezynfekującej</b>	Substancja czynna uwalniana jest w kontrolowany sposób przez 30 dni	Brak substancji dezynfekującej, która miałaby być uwalniana	Powietrze jest jonizowane jedynie w urządzeniu, nie rozprzestrzenia się po całej lodówce	Brak substancji dezynfekującej, która miałaby być uwalniana	Możliwe tylko poprzez ręczne spryskanie
<b>Wpływ na smak i zapach</b>	Pełna eliminacja zapachów	Zapachy „zagłuszane” innymi substancjami zapachowymi	Częściowa eliminacja zapachów	Brak eliminacji zapachów	Brak eliminacji zapachów
<b>Skuteczność mikrobiologiczna</b>	Bardzo dobre działanie bakterio- i grzybobójcze	Brak	W urządzeniu: niskie działanie bakterio- i grzybobójcze	Ewentualne działanie hamujące namnażanie się bakterii	Znikoma
<b>Notyfikacja środka dezynfekującego zgodnie z dyrektywą o substancjach biobójczych</b>	Substancja czynna notyfikowana dla dezynfekcji	Nie	Nie	Nie	W zależności od substancji czynnej