

APESIN KDR food



Flüssiger, desinfizierender Küchen-Schnellreiniger bakterizid, fungizid, virusinaktivierend

Zusammensetzung:

100 g APESIN KDR food enthalten: 5,6 g L-(+)-Milchsäure, 5 - 15% anionische Tenside. pH-Wert ca. 0,5

Leistung:

APESIN KDR food bietet die ideale Lösung für die in einem Arbeitsgang durchzuführende Reinigung und Desinfektion im lebensmittelverarbeitenden Bereich. Das neue auf einem speziellen Säurewirkstoff basierende Produkt ermöglicht eine wirksame Entfernung selbst hartnäckiger Fett-, Eiweiß- und Schmutzablagerungen sowie mikrobiellen Verunreinigungen. Wasserstein, Kalk und Kalkseifenrückstände, Ablagerungen in Molkereien, Bäckereien, Brauereien, Winzereien und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben werden mühelos beseitigt. Das Wirkungsspektrum von APESIN KDR food wurde geprüft und begutachtet:

- nach den Richtlinien der Liste DVG.

Liste Teil A: Fleischgewinnung und Lebensmittel tierischen Ursprungs (außer Milch)				
	Bakterizidie		Levurozidie	
	5 min.	30 min.	5 min.	30 min.
Weniger Belasteter Bereich				
10° C	2%	1,5%	25%	3,5%
20° C	2%	1,5%	20%	3,5%
Belasteter Bereich				
10° C	5 min.	30 min.	5 min.	30 min.
20° C	konz.	-	-	konz.
	konz.	-	-	konz.
Liste Teil C: Großküche				
Weniger Belasteter Bereich	5 min.	30 min.	5 min.	30 min.
20° C	2%	-	15%	3,5%

- Gelistet in der Lebensmittelherstellung-Liste des IHO.

		5 Min.	15 Min.
Bakterizid gemäß	EN 1276	0,25%	
	EN 13697	2%	
Levurozid gemäß	EN 1650		2,5%
	EM 13697		2%

- Gelistet in der Viruzidie-Liste des IHO:

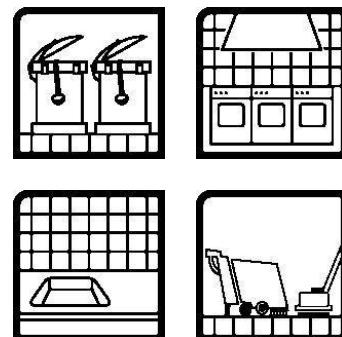
	5 Min.	60 Min.
Begrenzt viruzid gemäß DVV wirksam gegen alle behüllte Viren	2%	
Polymavirus, geprüft gemäß DVV		2%

- Ebenfalls wirksam gegen Norovirus (konzentriert / 1 Min.).

Anwendungsbereich:

In allen Großküchen sowie in Küchen von Gesundheitseinrichtungen, Restaurants und Gaststätte und in der

Best.-Nr: 0709819	10L
Best.-Nr: 0709818	10 x 1L
Best.-Nr: 0409821	200L



lebensmittelverarbeitenden Industrie. Für sämtliche säurefesten Oberflächen, Einrichtungen aus Edelstahl, Kunststoff, Keramik, Porzellan, Glas, lackiertem Holz oder Metall sowie sonstige Bedarfsgegenstände gemäß dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch geeignet. Nicht für kalkhaltige Steinbeläge und andere säureempfindliche Materialien geeignet.

Anwendung:

Zur Desinfektion innerhalb 5 Minuten und bei hartnäckigen Verschmutzungen: Konzentrat auf Pad, Schwamm oder Lappen geben und wischen. Nach 5 Minuten Einwirkzeit ist die Desinfektion vollzogen. Danach mit Wasser abspülen. Bei konzentrierter Anwendung können durch den Schrägausgießer auch unzugängliche Stellen problemlos benetzt und gereinigt werden.

Je nach anzuwendendem Bereich und gefordertem Wirkungsspektrum mit APESIN KDR food z.B. 2%ig wischen. Abhängig vom Reinigungsverfahren und vorgegebener Einwirkzeit mit Wasser in Trinkwasserqualität nachspülen.

Stets auf vollständige Benetzung der zu reinigenden Oberflächen achten (Auftragsmenge der Gebrauchslösung mind. 40ml/m²). Reinigungsutensilien gut mit Wasser reinigen.

Besondere Hinweise:

Reizend. Reizt die Haut. Gefahr ernster Augenschäden. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Berührung mit den Augen und der Haut vermeiden. Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren. Abfälle und Behälter müssen in gesicherter Weise beseitigt werden. Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen. Bei Verschlucken sofort ärztlichen Rat einholen und Verpackung oder Etikett vorzeigen. Im Originalbehälter bei Raumtemperatur lagern.

N-39088 N-39090

Ökologie:

Dieses Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Regelungen über die Umweltverträglichkeit und die biologische Abbaubarkeit der enthaltenen Waschrohstoffe.

Packung nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.



Desinfektionsmittel sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen. Produkt-Code: GD 0

