

Vinox-Dés

Flüssiger saurer Desinfektionsreiniger für Großküchen und Lebensmittelbetriebe

Produkt-Code: GD 40, BAuA: Reg.-Nr.: N-43939

Eigenschaften

Hochaktiver Desinfektionsreiniger auf Säurebasis mit Korrosionsschutz. Frei von Duft- und Farbstoffen. Entfernt Ablagerungen von Kalk und Wasserstein wie auch fettige, ölige und eiweißhaltige Rückstände tierischer/pflanzlicher Herkunft bei gleichzeitiger desinfizierender Wirkung von säurefesten Oberflächen. Der Einsatz auf säureempfindlichen Flächen führt zu irreparablen Materialschäden. Schon bei niedrigen Einsatzkonzentrationen des schnell wirkenden Desinfektionsreinigers wird ein ausgezeichnetes Reinigungsergebnis erzielt. RK-gelistet.

Anwendungsbereich

Auf allen säure- und wasserbeständigen Flächen und Gegenständen, bevorzugt im Küchen- und Lebensmittelbereich anwendbar, wie z. B. keramische Wand- und Bodenfliesen, Sicherheitsfliesen, Arbeitsflächen und Edelstahlkessel. Angrenzende Flächen oder Gegenstände müssen geschützt werden. Nicht geeignet für Email, Gegenstände aus säureempfindlichem Kunststoff, Eloxal und Flächen aus säureempfindlichem Natur- und Kunststein.

Anwendung

Vor der Erstanwendung ist die Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle zu überprüfen. Bei der desinfizierenden Reinigung auf vollständige Benetzung (z. B. 10 ml/m²) achten.

Nasswischen/Desinfektionsreinigung:

Dosierungen siehe Tabelle auf dem Produktblatt.

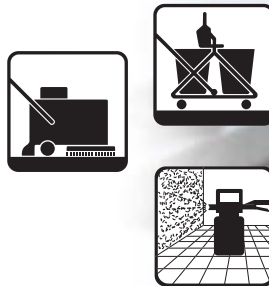
Maschinelle Nassreinigung/Desinfektionsreinigung:

200 ml – 400 ml zu 10 L kaltem Wasser.

Schaumreinigung/Desinfektionsreinigung:

Produkt 1:1 mit kaltem Wasser verdünnt in den Behälter füllen. Düseneinstellung 10 % wählen. Fläche einschäumen. Nach ca. 10 Minuten mit klarem Wasser abspülen.

Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen nach der Reinigung mit Trinkwasser (8 Liter pro m²) gespült werden.



Küchen- reinigung

Verbrauch pro m²

Nasswischen: 0,8 – 1,5 ml

Maschinelle Nassreinigung: 2 ml

Schaumreinigung: 25 ml

Verpackung

10 L Kanister

Art.-Nr. j 55 13 10



Vinox-Dés

Flüssiger saurer Desinfektionsreiniger für Großküchen und Lebensmittelbetriebe

Produkt-Code: GD 40, BAuA: Reg.-Nr.: N-43939

Prüfkriterien	Konzentration	Einwirkzeit	Wirksamkeit
EN 1276 (bakterizid, mit hoher Belastung)	0,1 % (10 ml in 10 L Wasser)	5 Minuten	Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus inkl. MRSA, Escherichia coli, Enterococcus hirae
	0,05 % (5 ml in 10 L Wasser)	15 Minuten	
EN 1650 (levurozid, mit hoher Belastung)	0,25 % (25 ml in 10 L Wasser)	30 Minuten	Candida albicans
EN 13697 (bakterizid, mit hoher Belastung)	0,5 % (50 ml in 10 L Wasser)	5 Minuten	Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus inkl. MRSA, Escherichia coli, Enterococcus hirae
EN 13697 (levurozid, mit hoher Belastung)	2 % (200 ml in 10 L Wasser)	15 Minuten	Candida albicans
	1 % (100 ml in 10 L Wasser)	30 Minuten	
EN 13697 (Listerien, Salmonellen, mit hoher Belastung)	0,5 % (50 ml in 10 L Wasser)	5 Minuten	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes

Siehe auch www.iho-desinfektionsmittelliste.de

Für die nicht sachgemäße oder nicht fachgerechte Anwendung und daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Produktzusammensetzung (nach 648/2004/EG)

In 100 g sind enthalten: 7 g Didecyldimethylammoniumchlorid.

Weitere Inhaltsstoffe: Nichtionische Tenside < 5 %, anorganische Säuren, organische Säuren, wasserlösliche Lösungsmittel, Korrosionsinhibitoren.

pH-Wert (Konzentrat): ca. 0,5

pH-Wert (Gebrauchslösung): ca. 2

GHS 05, Gefahr (im Konzentrat);

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. P280 Schutzhandschuhe/ Schutzbekleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. P305/351/338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. P308/313 BEI Exposition oder falls betroffen: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.

Enthält: Phosphoric Acid (INCI).

Kein Verbraucherprodukt nach 1999/44/EG Art. 1!

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen beachten.