

Sahne- und Eismaschinendesinfektionsreiniger SE3000

Anwendungsgebiete:

Desinfizierende Reinigung von Sahneautomaten, Sahnespender sowie Eis- und Softeismaschinen.



pH-Wert: sauer neutral alkalisch

Produkteigenschaften:

- bis zu 200l Anwendungslösung
- ab 1 Min. Einwirkzeit gegen Salmonellen
- desinfizierendes Konzentrat gemäß EN 1276 gegen Salmonellen und Bakterien
- EN 1650 wirksam gegen Hefen
- gegen Rota- und Noroviren
- DGHM/VAH, DVG, IHO gelistet
- reinigt und desinfiziert alle gängigen professionellen Sahne- und Speiseeismaschinen
- erhöhte Fettlösekraft
- besitzt eine bakterizide, begrenzt viruzide, fungizide sowie leurozide Wirkung
- einfache und sparsame Dosierung durch die Dosierkammerflasche
- keine Überdosierung

Anwendung:

Sahne-/Eisbehälter entsprechend Anweisungen des Geräteherstellers mit heißem Wasser (>50° C) füllen. Salmonellen: 5ml auf 1l Wasser ab 1 Min. Einwirkzeit. 10ml auf 1l Wasser dosieren, VAH - Einwirkzeit ab 15 Minuten. Rota- Viren: 5ml auf 1l Wasser ab 5 Min., Noro-Viren: 10ml auf 1l Wasser ab 15 Min. Entsprechend Hersteller-Empfehlung die sahne-/eisführenden Teile in gleicher Dosierung und Einwirkzeit reinigen. Maschine nach der Reinigung gründlich mit warmen Wasser mind. 3mal nach-/durchspülen.

Hinweis:

siehe SDB
Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Inhaltsstoffe:

siehe SDB

Sahne- und Eismaschinendesinfektionsreiniger SE3000

Artikel/Verpackung:

1l Flasche	EAN Flasche 4000602006857
10 Flaschen je VSE	EAN VSE 4000602096858
Art. Nr.: 1l Flasche	1685000
Palette	32 Kartons (320 Flaschen)
Gewicht Flasche	1,11kg
Gewicht VSE	11,1kg