

APESIN DSR 50

Desinfizierender Küchenschnellreiniger



bakterizid, fungizid, tuberkulozid, virusinaktivierend

Zusammensetzung:

9g Phosphorsäure, 5% anionische Tenside, 5-15% org. Säure, Parfümöl und Farbstoffe, pH-Wert ca. 1

Leistung:

Reinigungswirkung: Entfernt selbst hartnäckige Fett-, Eiweiß- und Schmutzablagerungen sowie Bakterien und Pilzkolonien. Löst Wasserstein, Kalk und Kalkseifenrückstände, Ablagerungen in Molkereien, Brauereien, Winzereien und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Desinfektionswirkung: Tötet alle küchen- und krankenhausspezifischen Keime, wie Salmonellen und Shigellen, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pilze etc. Chlor-, aldehyd- und phenolfrei. Eingetragen in der Liste der DGHM/VAH.

Umfassend geprüft und begutachtet nach:

	1 min	5 min	15 min	30 min	60 min	240 min
DGHM-VAH, geringe org. Belastung mit Mechanik		50%	25%	5%		1%
DGHM-VAH, hohe org. Belastung mit Mechanik		50%	25%		5%	
Schnelldesinfektion*	konz.					
DVG, wenig belastet, Bereich A, 20°/10°C				1%		
DVG, belastet, Bereich A 20°/10°C, Baktrizidie				6%	5%	
DVG, belastet, Bereich A 20°/10°C, Fungizidie				conc.		
Salmonellen	0,75%	0,25%				

*= Sondergutachten nach Methode DGHM-VAH, geringe org. Belastung mit Mechanik

Anwendungsbereich:

In allen Krankenhaus- und Großküchen sowie in der lebensmittelverarbeitenden Industrie. Für sämtliche Küchengegenstände und Einrichtungen aus Edelstahl, Kunststoff, Keramik, Porzellan, lackiertem Holz oder Metall und säurefestem Emaille. Nicht für Marmor und andere säureempfindliche Materialien geeignet.

Anwendung:

1. Zur Desinfektion in Minutenschnelle und bei hartnäckigen Verschmutzungen: Konzentrat auf Pad, Schwamm oder Lappen geben und wischen. Nach 1 Minute ist die Desinfektion vollzogen. Dann mit Wasser abspülen. Bei konzentrierter Anwendung können durch den Schrägausgießer auch unzugängliche Stellen problemlos benetzt und gereinigt werden.

2. Zur Desinfektion (max. Einwirkzeit von 4 Std.) und gleichzeitiger Reinigung: Mit einer 1%igen Lösung wischen. Mit ausgewrungenem Schwamm oder Lappen nachwischen. In der Lebensmittelverarbeitung 1%ig (max. Einwirkzeit 30 Min.) einsetzen. Lebensmittelkontaktflächen immer mit klarem, frischem Leitungswasser nachspülen.

3. Zur normalen Reinigung ohne beabsichtigte Desinfektionswirkung: Mit einer 0,5%-igen Lösung wie gewohnt wischen, mit Wasser nachspülen. Stets auf vollständige Benetzung (z.B. 40ml/m²) achten. Reinigungsutensilien gut mit Wasser reinigen.

Besondere Hinweise:

Reizend. R36/38 Reizt die Augen und die Haut. S2 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. S26 Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren. S28.1 Bei Berührung mit der Haut sofort abwaschen mit viel Wasser. S46 Bei Verschlucken sofort ärztlichen Rat einholen und Verpackung oder Etikett vorzeigen. S35 Abfälle und Behälter müssen in gesicherter Weise beseitigt werden. Desinfektionsmittel sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen. N-22153

Ökologie:

Packung nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen. Dieses Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Regelungen über die Umweltverträglichkeit und die biologische Abbaubarkeit der enthaltenen Waschrohstoffe.

EAK-Schlüssel: 070608*

Produkt-Code: GD 0

Art.-Nr. 04796

1l/10 Fl. i. K.

Art.-Nr. 04797

10l Kanister

Art.-Nr. 04645

200l Fass

