

DESINFEKTION

29 DESTOP[®]

Alkalischer Desinfektions - Reiniger

Eigenschaften:

- löst starke öl- und fetthaltige Verschmutzungen
- geringe Dosierung
- bakterizid und fungizid
- tilgt unangenehmen Küchengeruch
- reinigt und desinfiziert
- DVG-gelistet für den Lebensmittelbereich
- verhindert Kalkansatz und Wasserränder

Anwendungsbereich:

- Für alle alkaliebeständigen Materialien und Oberflächen; besonders für lebensmittelverarbeitende Betriebe, Hotel und Gastronomie.
- Zur Desinfektion im Bereich der Verarbeitung von Tieren stammenden Lebensmitteln, in Schlachtstätten und Verarbeitungsbetrieben.
- Löst starke öl- und fetthaltige Verschmutzungen

Dosierung nach DVG-Liste: **Einwirkzeit:** 1,0 % = 100 ml/10 l Wasser - 60 min. Einwirkzeit.
2,0 % = 200 ml/10 l Wasser - 30 min. Einwirkzeit.
2,5 % = 250 ml/10 l Wasser - 15 min. Einwirkzeit.

Hinweis: Nach der Einwirkzeit Oberfläche mit klarem Wasser abspülen. Gebinde restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

Zusammensetzung:

Inhaltsstoffe gemäß EG (648/2004):

5-15% kationische Tenside, <5% nichtionische Tenside, <5% NTA.

Weitere Inhaltsstoffe: Alkalien, Duftstoffe (Hexyl Cinnamal, Butylphenyl Methylpropional, Coumarin, Linalool, und Limonene).



INHALT	ART. NR.:
10 Liter	01031