

Desinfektions-Spülmittel

DIS 500 ist der hochkonzentrierte Desinfektionsreiniger für

- ◆ Eis- und Sahnemaschinen
- ◆ Verarbeitungsgeräte
- ◆ Geschirr und Arbeitsflächen

DIS 500 wirkt zuverlässig keimtötend gegen alle

- ◆ Bakterien (Salmonellen, Listerien, Koliforme u.ä.)
- ◆ Pilze, Sporen und Viren (Hepatitis B, HIV u.ä.)
- ◆ und wirkt ohne chlorhaltigen Inhaltsstoffe.



Chemische Charakterisierung:

| | |
|-------------------------------|---|
| Erscheinungsbild: | Gelbliche Flüssigkeit mit seifenähnlichem Geruch. |
| Zusammensetzung: | Zubereitung aus Tensiden, Desinfektionswirkstoff (Alkylamin), Komplexbildner, Duft- und Hilfsstoffen in Wasser. Frei von AOX, Chlor, Formaldehyd und Alkalien. |
| Einstufung Konzentrat: | Reizend. |
| Einstufung Verdünnung: | Kein Gefahrstoff in empfohlener Verdünnung (< 50%). |
| Qualitätsgutachten: | Rezeptur geprüft nach DGHM und DVG |

Alle Inhaltsstoffe sind biologisch abbaubar.

Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

| | |
|-----------------------|---|
| 1:30 bis 1:100 | Verarbeitungsgeräte, Eis- und Sahnemaschinen, Geschirr, Flächen Spüllösung zur Desinfektion die für die jeweilige Konzentration empfohlene Desinfektionszeit einwirken lassen, anschließend mit klarem Wasser nachspülen. Stark verschmutztes Gerät vorreinigen (z.B. mit F 100 SUPER, Art. 2040). |
| 1:30 (3%ig) | Einwirkzeit: mind. 15 Minuten |
| 1:50 (2%ig) | Einwirkzeit: mind. 1 Stunde |
| 1:100 (1%ig) | Einwirkzeit: mind. 4 Stunden |

Dieses Merkblatt wurde nach dem neuesten Stand unserer Erkenntnisse erstellt, jedoch ohne Gewähr für Richtig- und Vollständigkeit.

Keine Haftung für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung.