



DIS 500

Flüssiger Desinfektionsreiniger für den Lebensmittelbereich

Art.-Nr. 2070

DIS 500

- ist der hochkonzentrierte Desinfektionsreiniger für den gesamten Lebensmittelbereich
- desinfiziert Eis- und Sahnemaschinen, Arbeitsflächen, Verarbeitungsgeräte und Geschirr
- ist frei von quartären Ammoniumverbindungen (QAV), Alkohol, Chlor und Formaldehyd

DIS 500

- wirkt gegen Bakterien (Salmonellen, Listerien, Staphylokokken uva.) sowie TBC
- hilft außerdem gegen Pilze, Sporen und behüllte Viren wie HIV und Influenza
- wurde nach den Richtlinien der DGHM und der DVG geprüft



Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

1:33 bis 1:200

Verarbeitungsgeräte, Eis- und Sahnemaschinen, Geschirr, Flächen

DIS 500 entsprechend der Einwirkzeit verdünnt einwirken lassen, anschließend mit klarem Wasser nachspülen. Stark verschmutztes Gerät vorreinigen (z.B. mit F 100 SUPER, Art. 2040).

Bei manueller Reinigung Schutzhandschuhe tragen.

1:100 (1%ig):

mind. 15 Minuten Einwirkzeit

1:150 (0,75%ig):

mind. 30 Minuten Einwirkzeit

1:200 (0,5%ig):

mind. 60 Minuten Einwirkzeit

Chemische Charakterisierung:

Erscheinungsbild:

Gelbliche Flüssigkeit.

Zusammensetzung:

Zubereitung aus Tensiden, Desinfektionsmittel, Komplexbildner und Hilfsstoffen in Wasser.

Frei von AOX, Alkohol, QAV, Chlor, Formaldehyd und Alkalien.

pH-Wert:

Neutral.

Qualitätsgutachten:

Rezeptur geprüft nach den Richtlinien der DGHM.

Alle Inhaltsstoffe sind biologisch abbaubar.