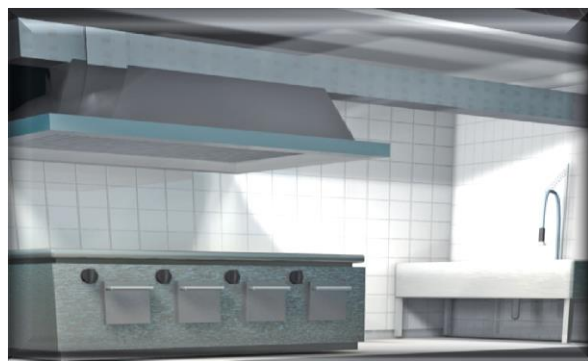




DS 2000

Saurer Schaumreiniger für den
Lebensmittelbereich

Art.-Nr. 2245

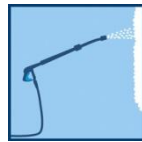


DS 2000

- ist ideal für die saure Reinigung in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- reinigt in Großküchen, Bäckereien, Metzgereien und Kantinen
- kann auch in Krankenhäusern, Pflege- und Badebetrieben eingesetzt werden

DS 2000

- beseitigt Fett, Eiweiß, Schmutz, Kalk und Kalkseifenrückstände mit Aktivschaum-Technik
- entfernt die Grundlagen für Bakterienwachstum und nimmt Ihren Lebensraum
- schäumt sehr stark, das Verwenden einer Schaumkanone wird empfohlen



Empfohlene Anwendungskonzentration:

Bei hohem Verschmutzungsgrad: 1:33 bis 1:50 verdünnt

bei geringem Verschmutzungsgrad: 1:50 bis 1:200 verdünnt

mittels Schaumkanone oder Schaumlance auftragen. Der Schaum sollte mindestens 15 Minuten einwirken, bevor mit klarem Wasser nachgespült wird. Bei höherer Verdünnung muss die Einwirkzeit entsprechend erhöht werden, um einwandfreie Ergebnisse zu erhalten.

Zur Reinigung von Böden, Wänden und anderen Flächen geeignet.

Chemische Charakterisierung:

Erscheinungsbild:

Farblose Lösung mit charakteristischem Geruch.

Zusammensetzung:

Zubereitung aus kationischen Tensiden, organischen Säuren und Hilfsstoffen.

Frei von Farbstoff und Parfüm.

pH-Wert:

Sauer.

Alle Inhaltsstoffe sind biologisch abbaubar.