



Sahne- und Eismaschinen- desinfektionsreiniger SE3000

Anwendungsgebiete:

Desinfizierende Reinigung von Sahnemotoren, Sahnenspender sowie Eis- und Softeismaschinen.

pH-Wert s n a

Produkteigenschaften:

- desinfizierendes Konzentrat
- Wirksam gegen Hefen und Bakterien, wie z.B. Salmonellen
- DGHM/VAH gelistet
- reinigt und desinfiziert alle gängigen professionellen Sahne- und Speiseemaschinen
- erhöhte Fettlösekraft
- einfache und sparsame Dosierung durch die Dosierkammerflasche - keine Überdosierung



Anwendung:

Sahne-/Eisbehälter leeren und von groben Verschmutzungen befreien. Anschließend entsprechend den Anweisungen des Geräteherstellers mit heißem Wasser (> 50 °C) befüllen, pro 1 Liter Wasser 10 ml des Reinigers zudosieren und gründlich verrühren. Luftblasen entfernen. Für eine desinfizierende Wirkung gemäß VAH alle Geräteteile mindestens 15 Minuten in dauerhaften Kontakt mit der Desinfektionslösung bringen bzw. gemäß Herstellerangaben einweichen. Nach der Desinfektionsreinigung gründlich mit warmem Trinkwasser mindestens 3 mal nach-/durchspülen..






Hinweis:

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.
BAuA: Reg. Nr. N-103844

Artikel:

	Inhalt	1 l
	EAN VKE	4000602006901
	Artikelnr.	1690000
	Gewicht VKE	1,1 kg
	Palette VKE	352

Verpackung:

	Inhalt	8
	EAN VSE	4000602096902
	Lagen / Palette	4
	Gewicht VSE	8,9 kg
	Palette VSE	44