



KitchenPro DesSpecial

REINIGEN UND DESINFIZIEREN IN EINEM SCHRITT

Leistung

- Nach EN-Richtlinien getesteter Desinfektionsreiniger für einen hohen Schutz vor Mikroorganismen
- Wirkt gegen Bakterien und Hefen

Effizienz

- Reinigt und desinfiziert in einem Schritt
- Zur täglichen Anwendung in allen Bereichen der Lebensmittelzubereitung sowie für Equipment
- Ecolab Dosiergeräte bieten optimale Effizienz

Sicherheit

- Geschlossenes System, dadurch kein Kontakt mit dem Konzentrat
- Arbeiten mit der Anwendungslösung ohne besondere Schutzausrüstung*
- Farbkodiertes System, um zu erleichtern, dass immer das richtige Produkt für die richtige Reinigungsaufgabe verwendet wird

* gemäß BGV A1 ist bei Reinigungsarbeiten das Tragen von Schutzhandschuhen zu empfehlen.

Ein Beutel ergibt
bis zu 167

Sprühflaschen mit
anwendungsfertiger Lösung

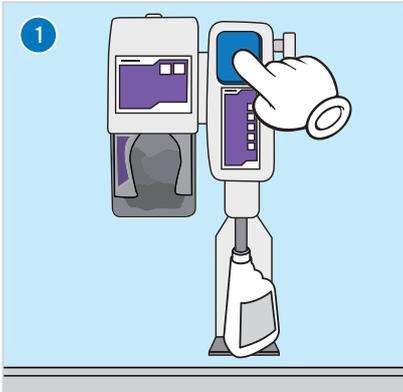
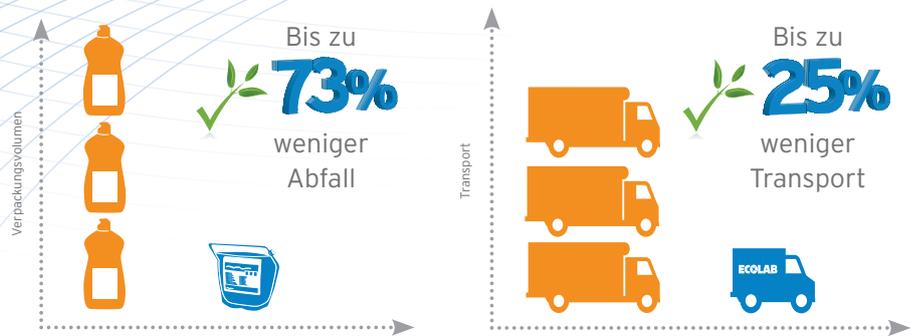


Bakterizid
und levurozid
gemäß
EN1276,
EN1650,
EN13697

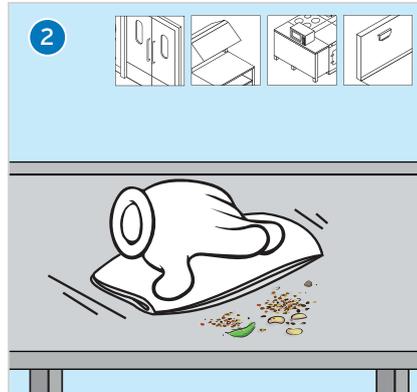


Nachhaltigkeit

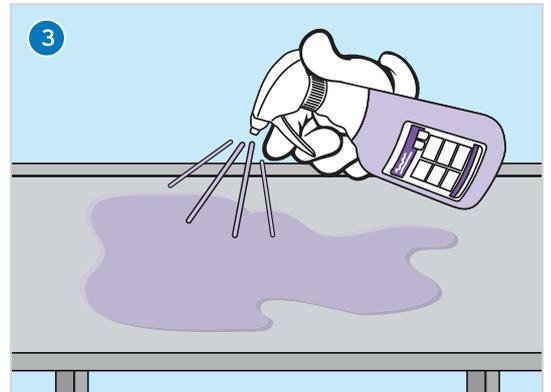
- ▶ Hochkonzentrierte Formulierung reduziert Transportgewicht
- ▶ Wenig Lagerplatz nötig



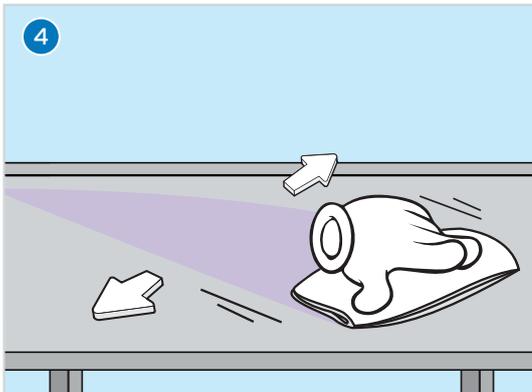
1. Anwendungslösung mit kaltem Wasser herstellen



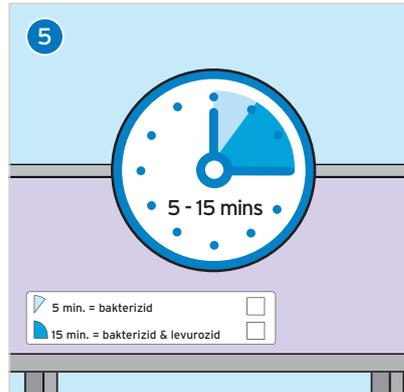
2. Losen Schmutz entfernen



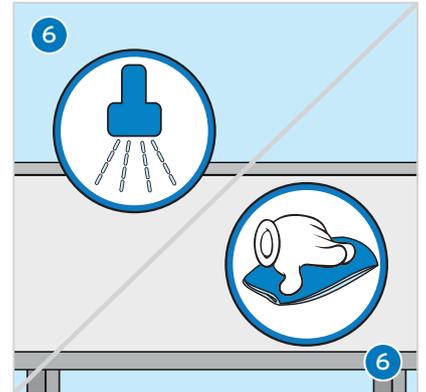
3. Produkt auf die Oberfläche mittels Schaumprüchkopf auftragen



4. Oberfläche vollständig benetzen



5. Je nach Mikroorganismen korrekte Einwirkzeit beachten



6. Sorgfältig mit sauberem Wasser spülen

DOSIERUNG:

Geringe Belastung	%	Zeit
EN 1276 bak	1,5%	5 Min
EN 1650 levo	1,25%	15 Min
EN 13697 bak	2%	5 Min
EN 13697 levo	2,75% / 3%	15 Min
Hohe Belastung	%	Zeit
EN 1276 bak	1,5%	5 Min
EN 1650 levo	2%	15 Min
EN 13697 bak	2% / 5%	5 Min / 1Min

Zur Herstellung der Anwendungslösung Ecolab Dosiertechnik verwenden.

ANWENDUNGSHINWEISE

Nur für den professionellen Gebrauch!

In 100 g Flüssigkeit sind enthalten: 0,94 g Benzalkoniumchlorid, 0,8 g N-(3-aminopropyl)-N-dodecylpropane-1,3-diamine (Diamine). Desinfektionsmittel sicher verwenden. Gefahrenhinweise auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten. Beim Wechseln des Konzentratbeutels empfehlen wir stets geeignete Handschuhe und Augenschutz zu tragen. Für den lebensmittelverarbeitenden Bereich zugelassen.

pH-Wert (100 %)

6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	----	----

LAGERBEDINGUNGEN

Nur im Originalgebinde zwischen 0 und 40 °C lagern. Beutel fest verschlossen halten.

VERKAUFSEINHEIT

2 x 2 L Beutel	9079720
650 mL Sprühflasche leer	10025304
3 x 1 Schaumprüchkopf	10025283

Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
D-40789 Monheim am Rhein
Tel: +49 (0)2173 599-1900

Ecolab GmbH
Rivergate - Handelskai 92
A-1200 Wien
Tel: +43 (0)1 7152550

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach
Tel: 0800 326522

ECOLAB®