



pH-Wert **s n a**



Sahne- und Eismaschinen- desinfektionsreiniger SE3000

Anwendungsgebiete:

Sahne- und Eismaschinendesinfektionsreiniger SE3000 ist ein flüssiges Desinfektionsreinigungsmittelkonzentrat für Oberflächen mit und ohne Lebensmittelkontakt.

Sahne- und Eismaschinendesinfektionsreiniger SE3000 ist für die Desinfektion und Reinigung von professionellen Sahne- und Speiseeismaschinen in einem Schritt konzipiert. Dieses Konzentrat ist sehr ergiebig, fettlösend und besitzt eine bakterizide sowie levurozide Wirkung.

Produkteigenschaften:

- desinfizierendes Konzentrat
- Wirksam gegen Hefen und Bakterien, wie z.B. Salmonellen
- reinigt und desinfiziert alle gängigen professionellen Sahne- und Speiseeismaschinen
- 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 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-112242

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