

APESIN food



Flüssiger desinfizierender Küchen-Schnellreiniger

- 2 in 1 Reinigt und desinfiziert
- Leistungsstark
- Geprüft und gelistet

Produktprofil

- APESIN food bietet die ideale Lösung für die in einem Arbeitsgang durchzuführende Reinigung und Desinfektion in lebensmittelverarbeitenden Bereichen.
- Das auf einem speziellen Säurewirkstoff basierende Produkt ermöglicht eine wirksame Entfernung selbst hartnäckiger Fett-, Eiweiß- und Schmutzablagerungen sowie mikrobiellen Verunreinigungen.
- Wasserstein, Kalk und Kalkseifenrückstände, Ablagerungen in Molkereien, Bäckereien, Brauereien, Winzereien und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben werden mühelos beseitigt.
- Das Wirkspektrum von APESIN food wurde getestet und begutachtet nach den europäischen EN-Normen.
- APESIN-food ermöglicht schnelle, sichere Ergebnisse ohne Rückstände.

Anwendung und Dosierung



Dosierung gemäß Art der Anwendung und Grad der Verschmutzung. Bitte Einwirkzeiten auf der nächsten Seite beachten.



Ideal für die Anwendung auf Oberflächen in Großküchen.



Schaumanwendung: Kann mit Hilfe einer Schaumlanze in Hochdruckreinigern verwendet werden.

Anwendungsbereich

- In Küchen von Gesundheitseinrichtungen, Restaurants und Gaststätten und in der lebensmittelverarbeitenden Industrie einsetzbar.
- Für sämtliche säurefesten Oberflächen, Einrichtungen aus Edelstahl, Kunststoff, Keramik, Porzellan, Glas, oder Metall sowie sonstige Bedarfsgegenstände geeignet.
- Nicht für kalkhaltige Steinbeläge und andere säureempfindliche Materialien geeignet.
- Genaue Informationen zum Wirkspektrum und Einwirkzeiten sind der nächsten Seite zu entnehmen.

Anwendungshinweise

- Anwendungslösung auf ein Pad, einen Schwamm oder ein Tuch auftragen und abwischen (ca. 40 ml/m²). Die angegebenen Einwirkzeiten beachten.
- Für eine Anwendung mit fungizider Wirkung kann das unverdünnte Produkt auf dafür geeignete und beständige Flächen aufgebracht werden.
- Auf vollständige Benetzung der zu desinfizierenden Fläche achten.
- Detaillierte Informationen finden Sie auf der nächsten Seite: Einwirkzeiten und Wirkspektrum.
- Mit klarem Wasser nachspülen.

Inhaltsstoffangabe: Zusammensetzung pro 100g: 5,6g LACTIC ACID, 5 - <15% anionische Tenside

Nachhaltigkeit und Produktion:



Produktsicherheit, Lagerung und Umweltschutz

Sicherheit: Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ausführliche Informationen siehe Sicherheitsdatenblatt. Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Lagerung: Im Originalbehälter bei Raumtemperatur lagern. Frostempfindlich.

Umweltschutz: Packung nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

Verkaufseinheiten:

Bestell-Nr. 714912	10 x 1 L
Bestell-Nr. 714915	2 x 5 L
Bestell-Nr. 715621	2 x 5 L

Ihr Partner:

pH-Wert:



APESIN food

Flüssiger desinfizierender Küchen-Schnellreiniger

Oberflächendesinfektion: Lebensmittelbereich / institutioneller und industrieller Bereich	Einwirkzeit				
	1 min.	5 min.	15 min.	30 min.	60 min.

bakterizide + levurozide Wirkung					
EN 1276 + EN 1650 + EN 13697	niedrige organische Belastung				2%
	hohe organische Belastung				14%

fungizide Wirkung (mit oder ohne Mechanik)					
EN 1650 + EN 13697	niedrige organische Belastung				89%

Oberflächendesinfektion: medizinischer Bereich	Einwirkzeit				
	1 min.	5 min.	15 min.	30 min.	60 min.

viruzide Wirkung					
EN 14476 (volles Spektrum)	hohe organische Belastung				4%
EN 14476 (begrenzt viruzid PLUS)	hohe organische Belastung				4%
EN 14476 (begrenzt viruzid) (incl. HIV, HBV, HCV)	hohe organische Belastung		1,5%		

EN 14476 Testorganismen, einzeln					
Adenovirus	hohe organische Belastung				2%
Murine Norovirus (MNV)	hohe organische Belastung				4%
Poliovirus	hohe organische Belastung				4%
Rotavirus	ohne organische Belastung		1%		
Simian Virus 40 (SV 40)	hohe organische Belastung		5%		2%
Vaccinia Virus	hohe organische Belastung		1,5%		

