

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 und institutionellen 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.
- Mit klarem Wasser rückstandsfrei abspülbar.

Anwendungsbereich

- In allen Großküchen sowie in Küchen von Gesundheitseinrichtungen, Restaurants und Gaststätten und in der lebensmittelverarbeitenden Industrie einsetzbar.
- Für sämtliche säurefesten Oberflächen, Einrichtungen aus Edelstahl, Kunststoff, Keramik, Porzellan, Glas, lackiertem Holz oder Metall sowie sonstige Bedarfsgegenstände gemäß dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch 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 des Produktkonzentrats beachten.
- Auf vollständige Benetzung der zu desinfizierenden Fläche achten.
- Anwendungslösung entsprechend den Einwirkzeiten arbeiten lassen. 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: Behälter nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

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.

Verkaufseinheiten:

Bestell-Nr. 714912 10 x 1 L
Bestell-Nr. 714914 1 x 10 L

Ihr Partner:

pH-Wert:



APESIN food

Flüssiger desinfizierender Küchen-Schnellreiniger

Oberflächendesinfektion:		Einwirkzeit				
Lebensmittelbereich / Industrieller und institutioneller Bereich		1 min.	5 min.	15 min.	30 min.	60 min.
Bakterizid						
EN 1276	niedrige org. Belastung		1%			
	hohe org. Belastung		3%			
EN 13697	niedrige org. Belastung		2%			
	hohe org. Belastung		3%			
Levurozid						
EN 1650	niedrige org. Belastung			1%		
	hohe org. Belastung			4%		
EN 13697	niedrige org. Belastung			2%		
	hohe org. Belastung			14%		
Fungizid						
EN 1650	niedrige org. Belastung			89%		
EN 13697	niedrige org. Belastung			75%		
Viruzid						
EN 14476 (volles Spektrum)	hohe org. Belastung					4%
EN 14476 wirksam gegen behüllte Viren (inkl. HIV, HBV, HCV)	hohe org. Belastung		1,5%			
EN 14476 (Vacciniavirus)	hohe org. Belastung		1,5%			
EN 14476 (MNV)	hohe org. Belastung					4%
EN 14476 (Rotavirus)	ohne org. Belastung		1%			
EN 14476 (Adenovirus)	hohe org. Belastung					2%
EN 14476 (Poliovirus)	hohe org. Belastung					4%
EN 14476 (SV 40)	hohe org. Belastung		5%			2%

