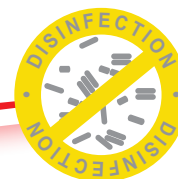


APESIN food



Flydende desinficerende køkken-hurtigrengringsmiddel

- 2 i 1 desinfektion og rengøring
- Høj ydeevne
- Afprøvet og registreret

Produktprofil

- APESIN food er den ideelle løsning til rengøring og desinfektion i én arbejdsgang, hvormed man hurtigt og sikkert igen kan komme til at bruge fødevarebehandlingsområder.
- Det er baseret på en særlig, sur kombination, som muliggør virkningsfuld fjernelse af genstridige aflejringer af fedt, protein og snavs såvel som mikrobiel tilsmudsning.
- Nem og ubesværet fjernelse af kedelsten, kalksæbeaflejringer og rester fra fødevarebehandling i mejerier, bagerier, bryggerier, vingårde med flere steder.
- Aktivitetsspektret for APESIN food er blevet afprøvet og bevist i overensstemmelse med de europæiske EN-standarder.
- APESIN food muliggør hurtige, sikre resultater med højeste diskretion uden at efterlade rester.

Anvendelsesområde

- Til alle kantinekøkkener såvel som køkkener på sundhedsinstitutioner, restauranter og fødevarebehandlingsindustrien.
- Egnet til alle syrefaste overflader og udstyr fremstillet af rustfrit stål, plastic, keramik, porcelæn, lakeret træ eller metal.
- Må ikke påføres på kalkstensgulve eller andre syrefølsomme materialer i behandlingsindustrien.
- Detaljerede oplysninger findes på næste side: Standarder & aktivitetsspektrum.

Anvendelse

- Påfør det fortyndede produkt på en pude, svamp eller klud og tør af (omkring 40 ml/m²), og overhold det kontrerede produkts angivne virkningstider.
- Gennemfugt den overflade, som skal behandles.
- Sørg altid for berøring af alle dele.
- Lad opløsningen virke i overensstemmelse med eksponeringstiderne. Detaljerede oplysninger findes på næste side: Standarder & aktivitetsspektrum.
- Efterskyl med rigeligt vand.

Ingredienser

Ingredienser pr. 100g: 5,6g LACTIC ACID, 5 - <15% Anioniske overfladeaktive stoffer

Bæredygtig udvikling og fremstilling



Vejledning for produktsikkerhed, opbevaring og miljøforhold

Sikkerhed: Kun til erhvervmæssig brug. For yderligere oplysninger se venligst sikkerhedsdatabladet. Biocider skal anvendes på forsvarlig vis. Læs altid mærkningen og produktoplysningerne før anvendelse.

Opbevaring: Opbevares ved stuetemperatur i originalbeholderen. Beskyt mod frost.

Miljøforhold: Kun den helt tømte emballage afleveres til genbrugspladsen.

Salgsenheder:

Order No. 714913	1 x 10 L
Order No. 714914	1 x 10 L
Order No. 714912	10 x 1 L
Order No. 714911	10 x 1 L
Order No. 714915	2 x 5 L
Order No. 715621	2 x 5 L

Deres betroede partner hos
Dem selv:

pH-værdi:



APESIN food



Flydende desinficerende køkken-hurtigrengøringsmiddel

Overfladedesinficering:		Ekspostionsvarighed				
Fødevarerområde / Industrielt og institutionelt område		1 min.	5 min.	15 min.	30 min.	60 min.

bakteriedræbende virkning						
EN 1276	Lav organisk belastning		1 %			
	Høj organisk belastning		3 %			
EN 13697	Lav organisk belastning		2 %			
	Høj organisk belastning		3 %			
gærdræbende virkning						
EN 1650	Lav organisk belastning			1 %		
	Høj organisk belastning			4 %		
EN 13697	Lav organisk belastning			2 %		
	Høj organisk belastning			14 %		
svampedræbende virkning						
EN 1650	Lav organisk belastning			89 %		
EN 13697	Lav organisk belastning			75 %		

Overfladedesinfektion:		Eksposteringsvarighed				
Sundhedsarealer		1 min.	5 min.	15 min.	30 min.	60 min.

bakteriedræbende virkning						
EN 14476 (hele spektret)	Høj organisk belastning					4 %
EN 14476 begrænset spektrum	Høj organisk belastning					4 %
virusdræbelnde virkning						
EN 14476 virksom mod indkapslede vira (herunder HIV, HBV, HCV)	Høj organisk belastning		1,5 %			
EN 14476 individuelle testorganismer						
Adenovirus	Høj organisk belastning					2 %
Muse-norovirus (MNV)	Høj organisk belastning					4 %
Poliovirus	Høj organisk belastning					4 %
Rotavirus	Uden organisk belastning		1 %			
Simian virus 40 (SV 40)	Høj organisk belastning		5 %			2 %
Vacciniavirus	Høj organisk belastning		1,5 %			

