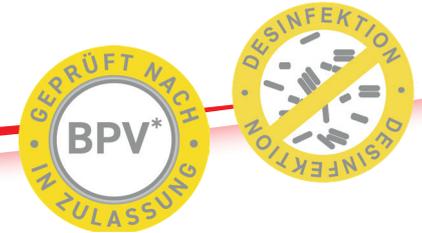


APESIN food



Flüssiger desinfizierender Küchenschnellreiniger

- 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.
- Dieses Produkt erfüllt die modernsten Hygieneanforderungen und entspricht der EU-Biozidprodukteverordnung (BPV).
- Das auf einer speziellen Wirkstoffkombination 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.

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.
- N-79656

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. Vor Frost schützen.

Umweltschutz: Behälter nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

Verkaufseinheiten:

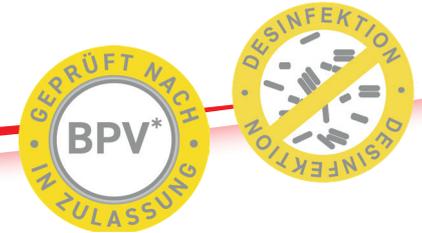
Bestell-Nr. 714912 10 x 1 L
Bestell-Nr. 715621 2 x 5 L

Ihr Partner:

pH-Wert:



APESIN food



Flüssiger desinfizierender Küchenschnellreiniger

Oberflächendesinfektion: Lebensmittelbereich / Industrieller und institutioneller Bereich	Einwirkzeit			
	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

EN 1650 + EN 13697	Niedrige organische Belastung	89 %		
--------------------	-------------------------------	------	--	--

Oberflächendesinfektion: medizinischer Bereich	Einwirkzeit			
	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 %		
Sinian Virus 40 (SV 40)	Hohe organische Belastung	5 %		
Vaccinia Virus	Hohe organische Belastung	1,5 %		

*BPV: Europäische Biozidprodukte-Verordnung - gültig seit 2013 - zur Regelung von Biozidprodukten innerhalb der EU.
Weitere Informationen erhalten Sie unter: info@tana.de

