

Küchen Rein

Anwendungsgebiete:

Materialschonende und desinfizierende Reinigung von Slusheis-Maschinen, Fruchtsaftdispenser, Arbeitsflächen, Wandflächen sowie Spuckscheiben, Kühlschränke, Mikrowellen, Küchenschränke, Küchengeräte usw.

Küchen Rein ist geruchsneutral und geschmacksneutral und daher für den Lebensmittelbereich geeignet.



pH-Wert: sauer neutral alkalisch

Produkteigenschaften:

- reinigende und desinfizierende Anwendungslösung
- entspricht der EN 1276, 13697 und 1650 gegen Bakterien inkl. Salmonellen, Pilze, Hefen
- materialschonend
- geprüfte Acryltauglichkeit

Anwendung:

Auf die zu reinigenden Flächen oder Geräte aufsprühen. Schaum einwirken lassen, für eine desinfizierende Wirkung ab 5 Min. (DIN EN 1276, 13697); ab 15 Min. (DIN EN 1650), anschließend gründlich mit klarem Wasser nachwischen.

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor erneuter Benutzung gründlich mit klarem Wasser abwaschen.

Hinweis:

Bei Verwendung auf Aluminium nur kurz einwirken lassen und sofort mit klarem Wasser abwaschen. Das Produkt hat keine entfärbende Wirkung.

Inhaltsstoffe:

pro 100g Flüssigkeit:
0,42g Didecyldimethylammoniumchlorid
< 5% kationische Tenside, nichtionische Tenside

Küchen Rein

Artikel/Verpackung:

1l Flasche	EAN Flasche 4000602152011
10 Flaschen je VSE	EAN VSE 4000602096933
Art. Nr.: 1l Flasche	1693000
Palette	32 Kartons (320 Flaschen)
Gewicht Flasche	1,14kg
Gewicht VSE	11,4kg
Gewicht VSE	EAN Kanister/VSE 4000602152059
Art. Nr.: 5l Kanister	1695000
Palette	93 Kanister
Gewicht Kanister	5,25kg