



KAY-5[®] Sanitizer Tablets

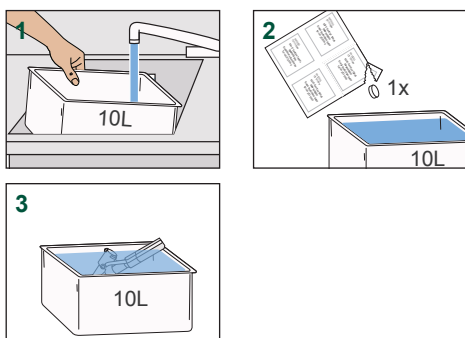
SCHNELLÖSLICHE CHLORTABLETTEN FÜR EFFEKTIVE HYGIENE IN DER LEBENSMITTEL- UND GASTRONOMIEBRANCHE

- **Leistung:** Geeignet für alle Arten der Oberflächendesinfektion, für Shake-/Softeismaschinen und Eismaschinen, Blend-In-Cup[®] (*)-Geräte, Oberflächen, Küchenutensilien und Tücher.
- **Wirkung:** Niedrige Anwendungskosten durch Einzeldosierung in Tablettenform. Wirksam gegen Bakterien im Lebensmittelbereich.
- **Sicherheit:** Einfache Handhabung und Anwendung ohne Schutzausrüstung.
- **Nachhaltigkeit:** Deutliche Reduzierung von Transport- und Lagervolumen sowie Verpackungsabfällen.

	Konz. %	g /L	
Bakterizid - geringe Belastung EN1276	0,04	4/10	1 min



NUTZUNGSHINWEISE



1. Behälter mit 10 l lauwarmem Wasser füllen.
2. Eine Tablette zugeben und auflösen (entspricht einer Lösung von 100ppm aktivem Chlor).
3. Die zu desinfizierenden Gegenstände eine Minute lang in die Lösung eintauchen und nach entsprechender Einwirkzeit herausnehmen. An der Luft trocknen lassen und, je nach lokalen Vorschriften, ggf. mit klarem Wasser abspülen.

HINWEISE / INFORMATIONEN

Nur für gewerbliche Zwecke!

Sicherheitsdatenblatt für gewerbliche Nutzer auf Anfrage erhältlich.

SICHERHEITSSINFORMATIONEN

Nicht mit anderen Produkten mischen. Weitere Sicherheitshinweise und Informationen finden Sie auf dem Sicherheitsdatenblatt sowie auch auf dem Produktetikett.

ERSTE HILFE

Vorsichtsmaßnahmen und Erste-Hilfe-Informationen finden Sie ebenfalls im entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

LAGERUNGSHINWEISE

Lagerung nur zwischen 0°C und 40°C in der Originalverpackung.

PACKUNGSGRÖSSE

4 x 60 x 4g

* Blend-In-Cup[®] machine is a registered trademark by Manitowoc[®]