

Monckie

Technisches Datenblatt

Monckie EISA-REIN

Desinfektionsreiniger für Sahne- u. Eisbereiter

Eigenschaften:

Reiniger für alle gängigen Sahne- und Eiswürfelbereiter in Cafés, Gaststätten, Eisdielen etc. Löst hartnäckige, festsitzende Fett- und Eiweißreste. Wirkt desinfizierend und keimtötend. Reinigung und Desinfektion erfolgen in einem Arbeitsgang. Auch für die Reinigung der äußeren Geräteoberflächen geeignet. Die Geschmackseigenschaften werden nicht beeinflusst.

Anwendung / Dosierung:

Je nach Verschmutzung muß *Monckie EISA-REIN* mit Wasser verdünnt werden.

Grundreinigung: 30 ml / Liter Frischwasser

Unterhaltsreinigung: 20 ml / Liter Frischwasser

Desinfektion:

Die Einwirkzeiten für eine sichere Desinfektion sind zu beachten! Bei hoher Eiweißbelastung sind die Einwirkzeiten zu verdoppeln! 60 Minuten bei 0,5% iger Konzentration 30 Minuten bei 1% iger Konzentration Minimale Einwirkzeit: 5 Minuten unverdünnt.

Lagerhinweise:

Frostfrei lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

Ökologie:

Das Produkt und die eingesetzten Waschrohstoffe (Tenside) erfüllen die Anforderungen des Gesetzgebers in Bezug auf die biologische Abbaubarkeit.

Gefahrenhinweise:

Bei diesem Artikel handelt es sich nicht um ein kennzeichnungspflichtiges Produkt noch Gefahrstoffverordnung. Die Aufbewahrung sollte nur im Originalgebinde und getrennt von Lebensmittel erfolgen. Vor Kindern geschützt lagern!

Physikalische Daten:

Farbe:	wasserklar
Konsistenz:	leicht bewegbare Flüssigkeit
Geruch:	----
ph-Wert im Konzentrat:	10
Dichte:	1,01 g / ml

Zusammensetzung:

Inhaltsstoffe gemäß EU-Empfehlung:

5-15% Phosphate, nichtionische Tenside, kationische Tenside

