

## Sahne- und Eismaschinendesinfektionsreiniger SE3000

### Anwendungsgebiete:

Desinfizierende Reinigung von Sahneautomaten, Sahnespender sowie Eis- und Softeismaschinen.



pH-Wert: sauer  neutral  alkalisch

### Produkteigenschaften:

- desinfizierendes Konzentrat
- Wirksam gegen Hefen und Bakterien, wie z.B. Salmonellen
- DGHM/VAH gelistet
- reinigt und desinfiziert alle gängigen professionellen Sahne- und Speiseeismaschinen
- erhöhte Fettlösekraft
- einfache und sparsame Dosierung durch die Dosierkammerflasche - keine Überdosierung

### Anwendung:

Sahne-/Eisbehälter leeren und von groben Verschmutzungen befreien.

Anschließend entsprechend den Anweisungen des Geräteherstellers mit heißem Wasser (> 50 °C) befüllen, pro 1 Liter Wasser 10 ml des Reinigers zudosieren und gründlich verrühren. Luftblasen entfernen.

Für eine desinfizierende Wirkung gemäß VAH alle Geräteteile mindestens 15 Minuten in dauerhaften Kontakt mit der Desinfektionslösung bringen bzw. gemäß Herstellerangaben einweichen. Nach der Desinfektionsreinigung gründlich mit warmem Trinkwasser mindestens 3 mal nach-/durchspülen.

### Hinweis:

siehe Sicherheitsdatenblatt.

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

BAuA: Reg. Nr. N-103844

### Inhaltsstoffe:

siehe Sicherheitsdatenblatt

## Sahne- und Eismaschinendesinfektionsreiniger SE3000

### Artikel/Verpackung:

1l Flasche	EAN Flasche 4000602006857
10 Flaschen je VSE	EAN VSE 4000602096858
Art. Nr.: 1l Flasche	1685000
Palette	32 Kartons (320 Flaschen)
Gewicht Flasche	1,11kg
Gewicht VSE	11,1kg