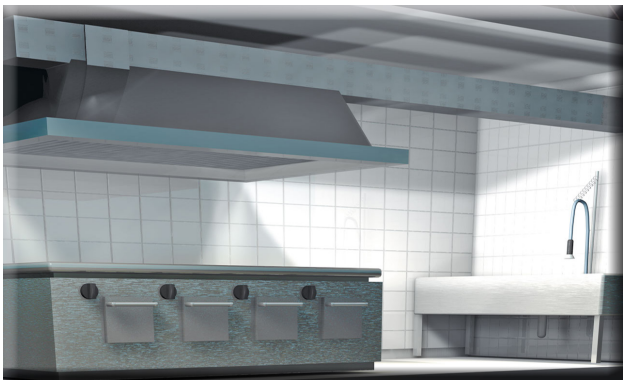
DIS 500

Desinfektionsreiniger für den Lebensmittelbereich

Art.-Nr. 2070

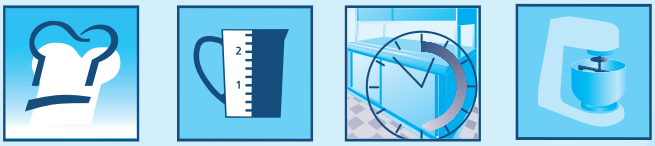


DIS 500

- ist der hochkonzentrierte Desinfektionsreiniger für den gesamten Lebensmittelbereich
- desinfiziert Eis- und Sahnemaschinen, Arbeitsflächen, Verarbeitungsgeräte und Geschirr
- ist frei von quartären Ammoniumverbindungen (QAV), Alkohol, Chlor und Formaldehyd

DIS 500

- wirkt gegen Bakterien (Salmonellen, Listerien, Staphylokokken uva.)
- inaktiviert außerdem behüllte Viren wie Corona, HIV und Influenza
- wurde nach den Richtlinien der DGHM und der DVG geprüft



Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

1:20 bis 1:50 **Verarbeitungsgeräte, Eis- und Sahnemaschinen, Geschirr und Flächen**
DIS 500 entsprechend der Einwirkzeit verdünnt einwirken lassen, anschließend mit klarem Wasser nachspülen. Stark verschmutztes Gerät vorreinigen (z.B. mit **F 100 SUPER**, Art.-Nr. 2040).

Einwirkzeit nach VAH (Bakterizidie und Levurozidie):
1:20 (5,0%ig) Einwirkzeit: 5 Minuten bei hoher organischer Belastung

Einwirkzeiten nach DVV und RKI (begrenzte Viruzidie):
1:50 (2,0%ig) Einwirkzeit: 60 Minuten bei hoher organischer Belastung

Weitere Einwirkzeiten für unterschiedliche Erregerstämme finden Sie in unserem Untersuchungsbericht auf unserer Homepage unter hwr-chemie.de/dokumente

Chemische Charakterisierung:

Erscheinungsbild:
Gelbliche Flüssigkeit.
Zusammensetzung:
Zubereitung aus Tensiden, Desinfektionsmittel, Komplexbildner und Hilfsstoffen in Wasser.
Frei von AOX, Alkohol, QAV, Chlor, Formaldehyd und Alkalien. Alle Tenside sind biologisch leicht abbaubar.
Qualitätsgutachten:
Rezeptur geprüft nach den Richtlinien der DGHM.
pH-Wert:
10: leicht alkalisch

Dieses Merkblatt wurde nach dem neuesten Stand unserer Erkenntnisse erstellt, jedoch ohne Gewähr für Richtig- und Vollständigkeit. Keine Haftung für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung.

HWR CHEMIE GmbH® · Moosfeldstraße 7 · D-82275 Emmering
Telefon 08141 / 51 03 0 · Fax 08141 / 51 03 50 · E-Mail: info@hwr-chemie.de · www.hwr-chemie.de