

H10

Desinfektionsreiniger



Anwendungsbereich/ Eigenschaften

Der IHO-gelistete Desinfektionsreiniger H10 wird für die wirksame Reinigung und Desinfektion von Flächen, Geräten und Böden in der gewerblichen Küche und in der lebensmittelverarbeitenden Industrie eingesetzt.

Er ermöglicht die Reinigung und Desinfektion in nur einem Arbeitsgang.

Sehr gute Fett-, Eiweiß- und Schmutzlösekraft sowie eine von der IHO bestätigte bakterizide, levurozide und begrenzt viruzide Wirkung.

Aldehyd- und chlorfrei.

Anwendung

Nach der Dosierung die Desinfektion mit einem Tuch auftragen, einwirken lassen lt. Dosierung (Tabell Einwirkzeit) und danach die behandelte Fläche mit Trinkwasser abspülen und trocknen lassen.

Dosierung

Anwendungsgebiet:	Konzentration:	Einwirkzeit:
Lebensmittel/ Industrie Bakterizid	1,00%	15 min.
Lebensmittel/ Industrie Levurozid	1,50%	15 min.
Begrenzt Viruzid	1,25%	5 min.

Inhaltsstoffe gemäß EG-Empfehlung

Siehe Sicherheitsdatenblatt

Bestandteile

Siehe Sicherheitsdatenblatt

Chemisch Pysikalische Daten

ph-Wert	Dichte	Farbe
bei 20 °C	bei 20 °C	
8,2	1,037 g/cm ³	blaugrün

Sicherheitshinweise

Staub/ Rauch/ Gas/ Nebel/ Dampf/ Aerosol nicht einatmen.

Schutzhandschuhe/ Schutzkleidung/ Augenschutz/ Gesichtsschutz tragen.

BEI VERSCHLUCKEN:

Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar):

Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen.

Haut mit Wasser abwaschen/ duschen.

BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN:

Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen.

Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen.

Weiter ausspülen.

Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/ Arzt anrufen.

Gefahrenhinweise

Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung.

Liefergebände

1 Ltr. /Flasche; 10 ltr. /Kanister