

Händesept

**Händedekontamination
VAH-gelistet**



EIGENSCHAFTEN

Die Händedekontamination HÄNDESEPT ist nach VAH-Richtlinien geprüft und besonders für den Küchen- und Lebensmittelbereich geeignet. Händesept hat eine reinigende, desinfizierende und zugleich pflegende Wirkung. Parfümfrei.

Produktvorteile

- VAH-gelistet
- für die Küche und die Lebensmittelindustrie geeignet
- hautfreundlich
- parfümfrei

Anwendungsgebiete

HÄNDESEPT ist für den Einsatz in der gewerblichen Küche und der lebensmittelverarbeitenden Industrie geeignet.

ANWENDUNG/DOSIERUNG

Dosierung

pur

Anwendung

Die Hände ca. 30 Sekunden einreiben und mit Trinkwasser abwaschen.

TECHNISCHE ANGABEN

Allgemeine Hinweise

Bitte nicht mit anderen Produkten mischen. Nur für gewerbliche Anwender. Bitte Gefahrenhinweise auf Sicherheitsdatenblatt und Einzelverpackung beachten. Verschlossen, vor Sonnenlicht geschützt, trocken sowie kühl aber frostfrei lagern. Nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern. Nur im Originalbehälter lagern. Eine Veränderung der Flüssigkeitsfarbe hat keinen Einfluss auf die Wirksamkeit des Produktes.

Chemische Eigenschaften

Form: flüssig
Farbe: hellblau
pH-Wert: 6

Verfügbare Gebindegrößen

1 ltr. Rundflasche
1 ltr. Eurospender-Kartusche
5 ltr. Kanister
10 ltr. Kanister

Umweltaspekt, Entsorgung

Spart Platz und Transportkosten durch hohe Konzentration. Besonders sparsam dosierbar. Die vollständig entleerte und durchgespülte Verpackung kann über das Duale System kostenlos entsorgt werden.

Die Informationen beruhen auf unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie befreien den Anwender nicht von eigenen Prüfungs- und Vorsichtsmaßnahmen. Gegebenheiten können sich je nach Anwendungsart ändern, daher übernehmen wir keine Haftung für Ergebnisse der Anwendungsempfehlung.