



## **Desinfektionsreiniger AK89**

- KONZENTRAT -

**Für die Lebensmittelbranche**

### **Produktinformation:**

Demistol Desinfektionsreiniger KONZENTRAT AK89 ist ein kraftvoller, universeller Reiniger mit neuentwickelten speziellen bakteriziden Eigenschaften u.a. auch für die Lebensmittelbranche

- eignet sich hervorragend zur Reinigung von Küchenbetrieben, Arbeitstischen und Geräten in der Fleischindustrie, Kühlschränke, Lagereinrichtungen und Verkaufstheken in der Lebensmittelbranche uvm.
- hochkonzentriert, daher sehr sparsam im Verbrauch
- reinigt bei gleichzeitiger Abtötung der speziell im Lebensmittelbereich anzutreffenden Keime; wie Staphylokokken, Salmonellen, Proteus vulgaris und Escheria coli
- geprüft nach Richtlinien der DGHM
- über 90% biologisch abbaubar, da nur vollständig biologisch abbaubare Waschrrohstoffe entsprechend WRM-Gesetz eingesetzt werden
- enthält ionische und nichtionische Tenside, Desinfektoren
- Bez. des Wirkstoffs in metrischer Einheit: C12-C16
- frei von organischen Stoffen

### **Anwendung**

Bei normaler Verschmutzung mindestens 1:30 verdünnen

**Bestell-Hotline: +49 (0)30/ 33 77 50**

Wir übernehmen die Gewähr für die einwandfreie Qualität unserer Produkte. Unser Verarbeitungsempfehlungen beruhen auf Versuchen und praktischen Erfahrungen; wir können jedoch für nicht sachgemäße Anwendung und daraus entstehenden Schäden keine Haftung übernehmen.