

holludes Culina

Einsatzgebiet

- Verfahren:** QAV-freie Desinfektionsreinigung
- Oberflächen:** alle wasserbeständige Oberflächen und Bodenbeläge in Küchen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Somit ideal für Arbeitsflächen, Regale, Griffe, Fronten sowie Küchengeräte wie z.B.: Aufschnitt-, Eis-, Eiswürfelmaschine.
- Hinweis:** Presidio Medico-Chirurgico Reg. n. 21354 del Ministero della Salute



Art.Nr. 2646	Karton	6 x 1 L
Art.Nr. 2647	Kanister	10 L

pH = 10
im Konzentrat

Eigenschaften

- Frei von Alkohol, Chlor und QAV's
- Auf Basis Amin
- QAV-freie Rezeptur ist somit ein Pluspunkt im Küchenbereich v.a. bei Flächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

Vorteile

- Desinfektionsprodukt mit zusätzlicher Reinigungswirkung
- Breites Wirkungsspektrum
- Ebenfalls zur wöchentlichen Desinfektion von Küchengeräten wie z.B. der Eiswürfelmaschine geeignet

Nachhaltigkeit und Ökologie



VAH Zertifikat



IHO

Nachhaltigkeit prägt unser gesamtes Denken und Handeln, was u.a. die Zertifizierungen ISO 14001 und EMAS belegen. Auch im Produktlebenszyklus achten wir auf einen schonenden Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen: von der Rohstoffauswahl über die Produktion und Auslieferung bis hin zur automatischen Mitnahme der hollu Leergebinde und dem Recycling. Die hollu Gebinde, bestehend aus PE und Karton, können auch restentleert an den entsprechenden Abfall-Sammelstellen entsorgt werden. Unsere Kunden unterstützen wir nachhaltig mit Schulungen, Reinigungsplänen und innovativer Dosiertechnik.

Anwendung



Größere Verunreinigungen vor der Desinfektion entfernen. Oberflächen bzw. Böden mit der Anwendungslösung von holludes Culina manuell wischen. Während der gesamten einzuhaltenden Einwirkzeit ist auf eine vollständige Benetzung der Oberfläche zu achten.

Dosierung und Einwirkzeit sind abhängig von den Zielorganismen. Desinfizierte Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, müssen mit Wasser abgespült werden.

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



Dosierung

je nach Zielorganismus

Auszug der Einwirkzeiten:

bakterizid EN 13727 0,50% / 5 min.

levurozid EN 13624 0,75% / 15 min.

bakterizid EN 13697 1,50% / 5 min

levurozid EN 13697 1,00% / 15 min.

bakterizid EN 16615 (4-Felder-Test) 5,00% / 5 min.

levurozid EN 16615 (4-Felder-Test) 5,00% / 5 min.

VAH (bakterizid/levurozid) 5,00 % / 5 min.

VAH (bakterizid/levurozid) 1,00 % / 15 min.

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

Kompatible Systemprodukte



Art. 2916 / 2919 hollu Des AL kann zur Schnelldesinfektion zwischendurch verwendet werden.

Lagerhinweis

Nicht bei Hitze oder direkter Sonneneinwirkung aufbewahren. An einem kühlen und trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren.

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch, aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweisen, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindlicheZusicherung bestimmter Eigenschaften!

www.hollu.com

hollu Systemhygiene GmbH

A-6170 Zirl | hollu Campus 1 | Tel. +43 5 0979 | Fax -10990 | E-Mail: info@hollu.com

© hollu Systemhygiene GmbH | Produktblatt | 03/2024

Irrtümer, Satz- & Druckfehler, sowie Änderungen vorbehalten

so geht sauber. 
hollu