

LG DES 851

Einsatzgebiet

Verfahren: Desinfektion

Oberflächen: Im gesamten Bereich der Lebensmittelindustrie. Unter Beachtung der Anwendungsvorschrift für Oberflächen aus Stahl, Aluminium, Kupfer, Zink, Chrom, Kunststoff, Emaille etc. geeignet. Zur Desinfektion von Tanks, Behälter, Gerätschaften und Rohrleitungssysteme im CIP -, Tauch- und Standverfahren. Einsatz als Reinigungsverstärker: Bei problematischen organischen Verschmutzungen (z.B. Sudhaus-, Erhitzerreinigung) kann LG Des 851 alkalischen oder sauren Reinigungslösungen als Reinigungsverstärker zugesetzt werden.

Waschgut: Zur Geschirrdesinfektion bei gewerblichen Geschirrspülmaschinen.



Art.Nr. 4824	Kanister	22 kg
Art.Nr. 8235	Kanister	10 L
Art.Nr. 8236	Fass	200 L

pH = 4
im Konzentrat

Eigenschaften

- Anorganisches Desinfektionskonzentrat auf Basis Wasserstoffperoxid
- Schaumarme Formulierung zur manuellen oder CIP-Anwendung

Vorteile

- Breites Einsatzgebiet
- Breites mikrobizides Wirkungsspektrum
- QAV-freie Rezeptur

Nachhaltigkeit und Ökologie

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



Vor einem Desinfektionsschritt ist eine gründliche Reinigung der betreffenden Oberflächen zwingend erforderlich.

Schmutz und organische Restrückstände verursachen eine Reduzierung / Inaktivierung der mikrobiziden Wirksubstanzen. Die keimtötenden Eigenschaften sind stark beeinflusst von Temperatur und Kontaktzeit.

Nach der Reinigung ist ausreichend mit Wasser von Trinkwasserqualität nachzuspülen.

Dosierung

	Konzentration [%]	Temperatur [°C]	Kontaktzeit [min]
Heißdesinfektion	0,1 - 0,3	60 - 70	5 - 15
Kaltdesinfektion	0,5 - 1,0	30 - 60	30 - 60
Standdesinfektion	0,1 - 0,3	15 - 20	10 - 12 h

Zur Geschirrdesinfektion: 1,7 g / L Flotte, Mindesteinwirkzeit von 3 Minuten. Einsatz in gewerblichen Geschirr- und Gläserspülmaschinen bei 45 bis 65°C unter der Voraussetzung von makroskopischer Sauberkeit des Waschgutes.

Lagerhinweis

Das Produkt kann im Temperaturbereich von 5 bis 30°C gelagert werden. Getrennt von sauren Produkten lagern.

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 verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.

www.hollu.com

hollu Systemhygiene GmbH

A-6170 Zirl | hollu Campus 1 | Tel. +43 5238 52800 | Fax -990 | E-Mail: info@hollu.com
hollu Italien Srl | 39049 Laives | Via Rio Vallarsa 6 | Tel. +39 0471 950177 | info@hollu.it

© hollu Systemhygiene GmbH | Produktblatt | 01/2022

Irrtümer, Satz- & Druckfehler, sowie Änderungen vorbehalten

so geht sauber.

