

Blutoxol

Жидкий дезинфицирующий чистящий концентрат для предприятий пищевой промышленности и общественного питания

- ▲ Быстродействующее кухонное дезинфицирующее чистящее средство
- ▲ Со щелочным балансом
- ▲ Удаляет жиры, масла и белки
- ▲ Не содержит ароматических веществ
- ▲ Дезинфицирующее действие подтверждено европейскими стандартами EN
- ▲ Эффективно против сальмонелл, листерий и норовирусов
- ▲ Включено в список дезинфицирующих средств ИНО (Промышленное объединение гигиены и защиты поверхностей)
- ▲ Выполняет требования европейских стандартов EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476 и EN 16777
- ▲ Сертификат соответствия для применения в продовольственном секторе в наличии



Область применения

Для чистки и дезинфекции водо- и щелочестойких стен, пола и рабочих поверхностей в зонах, в которых особенно важно соблюдение гигиены. Не применять для чистки поверхностей, чувствительных к щелочам или с 1-компонентными покрытиями.

Применение

Перед первым применением следует проверить материал в малозаметном месте на устойчивость к воздействию средства. 1 доза = 25 мл.

Приготовление рабочего раствора:

Для раствора всегда использовать холодную воду! Дозировку см. в таблице. Залить в пенораспылитель на 500 мл холодную воду до маркировки и добавить одну дозу из 1-литровой бутылки с концентратом или с помощью дозирующей системой Kiehl (например, DosiExpress). Заправить пенораспылитель на 500 мл с помощью подходящей дозирующей системы Kiehl (например, DosiStation, DosiJet). Использовать 2-х и 5-ти литровую тару с подходящей дозирующей системой Kiehl (например, DosiStation, Arcantec, DosiJet).

Дезинфицирующая чистка:

Поверхность полностью смочить дезинфицирующим раствором (прибл. 15-20 мл/м²) и обработать чистящей тканью или чистящим устройством. Расход: 0,1 мл/м².

Поверхности и кухонные приборы, которые непосредственно контактируют с продуктами питания, после окончания времени воздействия тщательно промыть питьевой водой. При наличии жировых или белковых отложений нанести холодный рабочий раствор, дать время подействовать, и при обработке поверхности пола добавить горячую воду через бак для моющего раствора машины.



Номер артикула	Упаковочная единица (ue)	Количество упаковочных единиц на палете
j550308	3 бутылки x 2 л в коробке	130
j550302	6 дозирующих бутылок x 1 л в коробке	84
j550305	2 канистры x 5 л в коробке	56
j550310	Канистра x 10 л	60
j550372	Бочка x 200 л	2
j550390	Контейнер x 1000 л	1

Blutoxol

Жидкий дезинфицирующий чистящий концентрат для предприятий пищевой промышленности и общественного питания

Дальнейшие проверки

Метод испытания	Спектр эффективности воздействия	Степень нагрузки	Дозировка	Время воздействия	Тестируемые микроорганизмы	
промышленный, корпоративный и продовольственный сектор						
EN 1276 Количественный метод определения количества бактерий в суспензии	бактерицидный	незначительный	2 %	200 мл/10 л	5 мин	Staphylococcus aureus в т.ч. MRSA, Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa
EN 1650 Количественный метод определения количества бактерий в суспензии	левуорцидный	незначительный	0,5 %	50 мл/10 л	15 мин	Candida albicans
			1 %	100 мл/10 л	5 мин	
		высокий	2 %	200 мл/10 л	15 мин	
			3 %	300 мл/10 л	5 мин	
EN 13697 Дезинфекция поверхностей без механической обработки	бактерицидный	незначительный	7,5 %	750 мл/ 10 л	5 мин	Staphylococcus aureus в т.ч. MRSA, Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium
EN 13697 Дезинфекция поверхностей без механической обработки	левуорцидный	незначительный	3 %	300 мл/10 л	15 мин	Candida albicans
			2 %	200 мл/10 л	30 мин	
		высокий	4 %	400 мл/10 л	15 мин	
			3 %	300 мл/10 л	30 мин	
Вирусы						
EN 14476 Количественный метод определения количества бактерий в суспензии	Норовирусы	незначительный	7,5 %	750 мл/ 10 л	30 мин	Murines Norovirus (MNV)
			5 %	500 мл/10 л	60 мин	
		высокий	7,5 %	750 мл/ 10 л	30 мин	

* согласно рекомендации RKI в Федеральном вестнике здравоохранения 01-2004, см. также www.desinfektionsmittelliste.de