

KitchenPro Oxy Foam S

Gebrauchsfertige Sprühlösung für die Desinfektion mit starker Reinigungswirkung. Hohe Anwenderfreundlichkeit.

Besonders schnell wirksame und in einem Schritt anwendbare H₂O₂-Formulierung, frei von Duftstoffen und speziell für eine Vielzahl von Oberflächen entwickelt.

Weil Leistung zählt

Innovative Wasserstoffperoxid Formulierung mit einem breiten Wirkungsspektrum

- Besonders schnell wirksame H₂O₂-Technologie
- Einfache Reinigung und Desinfektion in einem Schritt für verschiedenste Oberflächen
- Praktisches, gebrauchsfertiges Spray
- Breites Wirkungsspektrum, bakterizid, fungizid und sporizid (z. B. C.difficile, Norovirus)
- Kurze Einwirkzeiten

Weil Sicherheit zählt

Nach EN-Richtlinien getestet: für einen hohen Schutz vor Mikroorganismen

- Wirkstoffe zerfallen in Wasser und Sauerstoff

Weil Nachhaltigkeit zählt

Ein Beitrag zum Umweltschutz

- Formulierung ohne Aktivchlor und Lösemittel

ECOLAB®

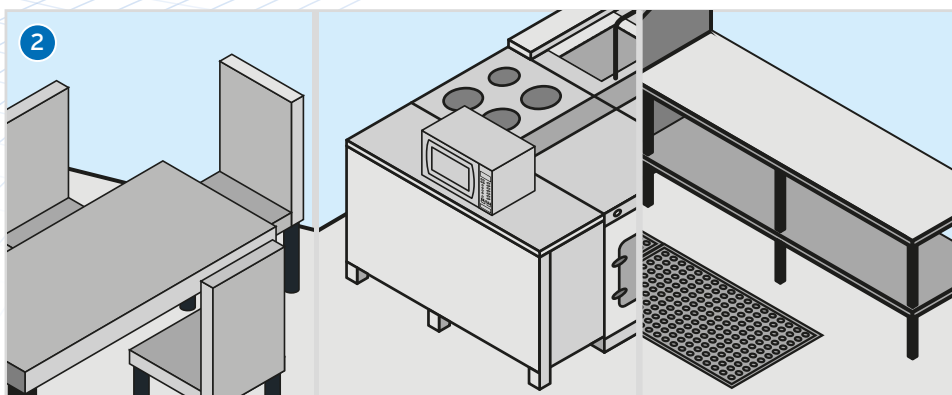

Eine Flasche KitchenPro
Oxy Foam S reinigt und desinfiziert
bis zu 150 m²



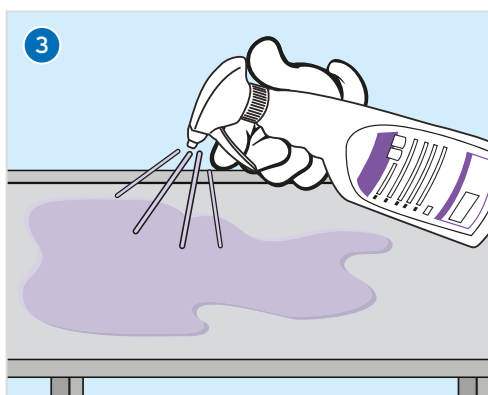


1. Anwendungshinweise des Reinigungsplans beachten. Vor der Reinigung die Netzstecker aller elektrischen Geräte ziehen.

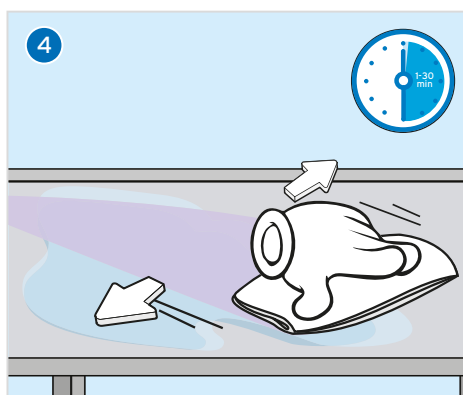
* gemäß BvG AI ist bei Reinigungsarbeiten das Tragen von Schutzhandschuhen zu empfehlen.



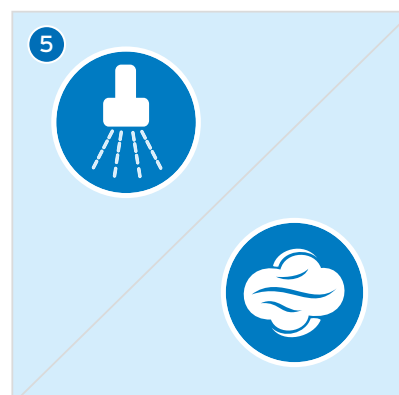
2. Einfache Reinigung und Desinfektion in einem Schritt für verschiedenste Oberflächen: Gästebereich (Tische, Stühle, Theken), Nahrungsmittelzubereitungsbereiche (Oberflächen, Böden und Wände in Küchen etc.).



3. KitchenPro Oxy Foam S unverdünnt anwenden: Flächen und Gegenstände aus ca. 30 cm Entfernung einsprühen.



4. Das Produkt durch Wischen auf der gesamten Oberfläche verteilen, um zu gewährleisten, dass sie vollständig benetzt ist. Je nach Mikroorganismen korrekte Einwirkzeit beachten.



5. Je nach Anwendungsbereich sorgfältig mit sauberem Wasser nachspülen.

- Ein Nachspülen ist für Bereiche mit direktem Lebensmittelkontakt erforderlich.
- Ein Nachspülen ist nicht erforderlich für Bereiche, in denen ein direkter Kontakt mit Lebensmitteln nicht zu erwarten ist.

Trocknen lassen. Falls notwendig, Oberfläche mit einem trockenen Einwegtuch nachbehandeln.

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Bakterizid gem. DIN EN 13727 | 1 Min |
| Levurozid gem. DIN EN 13624 | 1 Min |
| Fungizid gem. DIN EN 13624 | 5 Min |
| Viruzid gem. DIN EN 14476 | 2 Min* / 30 Min |
| Gegen Norovirus gem. DIN EN 14476 | 1 min* / 15 min |
| Bakterizid gem. DIN EN 16615 | 1 Min |
| Levurozid gem. DIN EN 16615 | 1 Min |
| Fungizid gem. DIN EN 16615 | 5 Min |
| Sporizid gem. DIN EN 13704 | 30 Min* |

*geringe Belastung

VERKAUFSEINHEIT

KitchenPro Oxy Foam S 6 x 750ml 9092840

ANMERKUNGEN/INFORMATIONEN

- ▲ Nicht auf Oberflächen anwenden, die empfindlich auf oxidative Substanzen reagieren (z. B. Marmor, Kupfer, Messing). Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle vor der Anwendung prüfen.
- ▲ Wirkstoff: 100 g enthalten 1.5 g Wasserstoffperoxid (CAS: 7722-84-1), KitchenPro Oxy Foam S Biozid: D N-69100, CHZN4603

SICHERHEIT

- ▲ Auf die sichere Verwendung des Produkts achten.
- ▲ Nur für den professionellen Gebrauch.
- ▲ Desinfektionsreiniger sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen. Gefahrenhinweise auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.
- ▲ Nicht mit anderen Produkten mischen!
- ▲ Verpackung nur vollständig restentleert und verschlossen entsorgen.

LAGERUNG

Im geschlossenen Originalbehälter zwischen 5 °C und 25 °C kühl, trocken und vor direktem Sonnenlicht geschützt lagern.

pH Wert (100%)

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
D-40789 Monheim am Rhein
+49 (0) 2173 599-1900

Ecolab GmbH
Rivergate - Handelskai 92
AT-1200 Wien
+43 (0) 171 52550

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach
0800 326522

www.ecolab.com

© 2018 Ecolab USA Inc. Alle Rechte vorbehalten.

ECOLAB®