

Blutoxol

Detergente disinfettante liquido concentrato per il settore alimentare

- ▲ Detergente disinfettante per cucina ad azione rapida
- ▲ Prodotto detergente e disinfettante testato EN e inserito nella lista IHO per la disinfezione delle superfici
- ▲ Efficace contro salmonella, listeria e norovirus
- ▲ Efficace contro i SARS-CoV-2 (EN 14476, EN 16777)
- ▲ Rimuove grassi, oli e proteine
- ▲ Privo di profumo
- ▲ Alcalino
- ▲ Certificato per l'impiego nel settore alimentare



Campo d'applicazione

Per la pulizia e la disinfezione di pavimenti, pareti e superfici di lavoro resistenti all'acqua e agli alcali, oltre che di dispositivi per cucina e lavoro nelle aziende di lavorazione degli alimenti. Non impiegare su superfici sensibili agli alcali o con rivestimenti monocomponenti.

Applicazione

Prima dell'utilizzo, testare la resistenza del materiale in una posizione poco visibile. 1 dose = 25 ml.

Preparazione della soluzione pronta all'uso:

Impiegare sempre la soluzione con acqua fredda! Dosaggio vedi tabella. Riempire con acqua fredda un flacone spray a schiuma da 500 ml fino alla marcatura e aggiungere 1 dose dal flacone concentrato da 1 L o con un sistema di dosaggio Kiehl (es. DosiExpress). Riempire un flacone spray a schiuma da 500 ml mediante un sistema di dosaggio Kiehl adeguato (es. DosiStation, DosiJet). Usare il flacone da 2 L e 5 L con sistema di dosaggio Kiehl adeguato (es. DosiStation, Arcantec, DosiJet).

Pulizia disinfettante:

Inumidire completamente la superficie con la soluzione disinfettante (ca. 15–20 ml/m²) e trattare con il tessuto di pulizia o con il dispositivo detergente. Consumo: 0,1 ml/m².

Le superfici a contatto diretto con generi alimentari, dopo la pulizia devono essere sciacquate con acqua potabile. In presenza di depositi di grasso o proteici, utilizzare il prodotto nella concentrazione indicata (a freddo) e, dopo averlo fatto agire durante il lavaggio, applicare dell'acqua calda sulla superficie del pavimento tramite il serbatoio della macchina.



Avvertenze

Si declina ogni responsabilità per danni derivati da un uso improprio del prodotto. Prodotto non destinato ai consumatori finali come da 1999/44/CE Art.11 Utilizzare con attenzione i prodotti biocidi. Prima dell'uso, leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. PT 04

Composizione (secondo 648/2004/CE)

Tensioattivi non ionici < 5%, sali organici, sali inorganici, biocidi, coloranti.
Valore pH (prodotto concentrato): ca. 13

Valore pH (soluzione pronta all'uso): ca. 11

Principi attivi in 100 g:

2,4 g cloruro di didecildimetilammonio (CAS: 7173-51-5), 1,9 g Cloruro di alchilidimetilbenzilammonio (CAS: 68391-01-5).

Codice	Unità di misura (UM)	Numero di unità per pallet
j550302	Cartone da 6 flaconi dosatori da 1 L	84
j550308	Cartone da 3 flaconi da 2 L	130
j550305	Cartone da 2 taniche da 5 L	56

Blutoxol

Detergente disinfettante liquido concentrato per il settore alimentare

Classificazione

Classificazione (prod. concentrato): SGA05, SGA09, Pericolo. H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari. H400 Molto tossico per gli organismi acquatici. H412 Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata. P273 Non disperdere nell'ambiente. P280 Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/il viso. P305+P351+P338 IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare. P308+P313 IN CASO di esposizione o di possibile esposizione, consultare un medico. Contiene: Potassium Silicate / Benzalkonium Chloride (INCI)

Esami ed elenchi

Dosaggio raccomandato per la disinfezione delle superfici in ambito industriale, istituzionale e alimentare

Criteria d'analisi	Spettro d'azione	Condizioni	Dosaggio		Tempo d'azione
EN 13697 Disinfezione delle superfici senza meccanica	battericida / levurocida	sporco	5%	500 ml/10 L	60 min
EN 16777 Test quantitativo della superficie	virucida contro virus con involucro				

Altri esami

Criteria d'analisi	Spettro d'azione	Condizioni	Dosaggio		Tempo d'azione
Settore industriale, istituzionale e alimentare					
EN 1276 Esame di sospensione quantitativa	battericida	pulito	2%	200 ml/10 L	5 min
EN 1650 Esame di sospensione quantitativa	levurocida	pulito	0,5% 1%	50 ml/10 L 100 ml/10 L	15 min 5 min
		sporco	2% 3%	200 ml/10 L 300 ml/10 L	15 min 5 min
EN 13697 Disinfezione delle superfici senza meccanica	battericida	pulito	7,5%	750 ml/10 L	5 min
		sporco	5%	500 ml/10 L	30 min
EN 13697 Disinfezione delle superfici senza meccanica	levurocida	pulito	3% 2%	300 ml/10 L 200 ml/10 L	15 min 30 min
		sporco	4% 3%	400 ml/10 L 300 ml/10 L	15 min 30 min
Virucida					
EN 14476 Esame di sospensione quantitativa	virucida contro virus con involucro	sporco	7,5%	750 ml/10 L	60 min
	Norovirus	pulito	7,5% 5%	750 ml/10 L 500 ml/10 L	30 min 60 min
		sporco	7,5%	750 ml/10 L	30 min
EN 16777 Test quantitativo della superficie	virucida contro virus con involucro	sporco	7,5% 5%	750 ml/10 L 500 ml/10 L	30 min 60 min

Vedi anche www.desinfektionsmittelliste.de