



SURE® Ice & Shake

Konzentrierter, flüssiger Desinfektionsreiniger für Milchshakemaschinen und andere Getränkeanlagen

Produktbeschreibung

SURE Ice & Shake ist Teil eines einzigartigen Sortiments von pflanzlichen und 100% biologisch abbaubaren professionellen Reinigungsprodukten für die tägliche Anwendung. SURE Ice & Shake ist ein konzentrierter, flüssiger Desinfektionsreiniger für die Milchsteinentfernung, Reinigung und Desinfektion aller Milchshake- und Eismaschinen sowie anderen Getränkeanlagen in lebensmittelverarbeitenden Bereichen.

Eigenschaften

- Geeignet für die Milchsteinentfernung, Reinigung und Desinfektion von Milchshakemaschinen und anderen Getränkeanlagen in lebensmittelverarbeitenden Bereichen
- Geeignet für die regelmäßige Anwendung
- Wirksam bei allen Wasserbedingungen
- Frei von Duft- und Farbstoffen, natürlicher Geruch aufgrund von pflanzlichen Inhaltsstoffen
- Enthält pflanzliche Wirkstoffe aus erneuerbaren Quellen
- 100% biologisch abbaubar
- Keine umweltgefährdende Einstufung und Kennzeichnung, keine Gefährdung für Anwender

Vorteile

- Zeiteinsparung durch die Verwendung eines einzigen Produkts für die Reinigung, Desinfektion und Milchsteinentfernung in einem Arbeitsgang
- Hochwirksam gegen ein breites Spektrum an Mikroorganismen, erhöht die Hygienesicherheit
- Geprüfte Wirkung gegen Bakterien und Hefen
- Geringste Umweltauswirkungen

Anwendungshinweise

Halten Sie sich an die entsprechenden Herstellerangaben.

Milchshakemaschinen und andere Getränkeanlagen:

1. Lauwarmes Wasser in einen Eimer oder ein Spülbecken füllen und pro 1 Liter Wasser 15ml SURE Ice & Shake zufügen (1,5% Konzentration).
2. Vor der Anwendung des Produkts Grobschmutz entfernen.
3. Produktlösung auftragen und mit Tuch oder Bürste reinigen.
4. 5 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser spülen und an der Luft trocknen lassen.



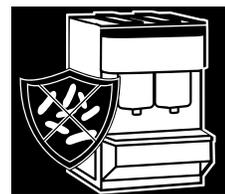
RENEWABLE
RESOURCES



100%
BIODEGRADABLE*



EFFECTIVE





SURE[®] Ice & Shake

Hinweis:

Vor der ersten Anwendung von SURE Ice & Shake in einer Shakemaschine mit nächtlichem Pasteurisierungsvorgang wird die herkömmliche Reinigung mit Reinigungs-, Desinfektionsmittel und Entkalker empfohlen. Nach zwei Wochen kann die Anwendung von SURE Ice & Shake beginnen.

Technische Daten

Aussehen: blassgelbe Flüssigkeit

pHWert (pur): 2

Relative Dichte (20°C): 1.08

Viskosität (mPa.s; 20°C): <50

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden; sds.diversey.com. Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung ist SURE Ice & Shake für den Einsatz auf allen wasserfesten im Küchenbereich vorkommenden Materialien geeignet.

Mikrobiologische Daten

SURE Ice & Shake erfüllt alle Europäischen Normen für bakterizide und fungizide Wirksamkeit mit einer Einwirkzeit von 5 Minuten.

Einwirkzeiten und Konzentrationen:

EN1276 (Bakterien): hohe Belastung, 1%, 5 Minuten

EN13697 (Bakterien und Hefe): hohe Belastung, 1%, 5 Minuten

EN1650 (Hefe): hohe Belastung, 1%, 5 Minuten

Umweltinformationen

SURE Ice & Shake ist zu 100% biologisch abbaubar, nach OECD-Test 301B.

Biozide vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Lieferbare Gebinde

SURE Ice & Shake ist in recyclebaren 1L Flaschen erhältlich.