Produktbeschreibung

Quartinol 1.7

Spültechnik
Waschtechnik
Dosiertechnik
Kaffeeautomaten
Großküchentechnik
Spezialreinigungsprodukte

Edmund Ebert GmbH
... immer sauber und perfekt
Service und Verkauf

Desinfektionsreiniger

Eigenschaften:

Quartinol 1.7 eignet sich hervorragend zur Desinfektion von Arbeitsflächen in der professionellen Küche und der Lebensmittelverarbeitenden Industrie. Quartinol 1.7 ermöglicht zur Desinfektion in allen Bereichen eine schnell eintretende fungizide und bakterizide Wirkung.

Anwendung und Dosierung:

Quartinol 1.7 geringe bis starke Belastung durch Eiweiß und organischen Schmutz. Eine effektive desinfizierende Wirkung wird bereits bei Anwendungskonzentrationen von 0,5 - 2 %, Temperaturen 20-55 °C und Einwirkungszeiten von 30-60 Minuten erreicht. Flächenauftrag 50ml/m².
Nach der Einwirkungszeit Oberflächen gründlich mit Wasser spülen.

Materialsicherheit:

Quartinol 1.7 ist nicht korrosiv und kann zur Desinfektion aller in der Großküche und der Lebensmittel verarbeitenden Industrie üblichen Materialien verwendet werden.

Lagerhinweis:

Quartinol 1.7 kühl und vor der Einwirkung von direktem Sonnenlicht geschützt lagern. Frostempfindlich ab ± 0 °C.

Technische Daten:

Beschaffenheit:	farblose Flüssigkeit
pH- Wert (1%-ige Lsg):	8,0
Dichte (bei 20°C):	1,0 g/cm³
Wasserlöslichkeit:	vollständig löslich
Schaumverhalten:	schwach schäumend
Abspülbarkeit:	einfach und rückstandslos
Hartwasserstabilität:	geeignet für alle Wasserhärten
Inhaltsstoffe:	Quaternäre Ammoniumverbindungen, Stellmittel

Die Ausführungen in diesem Merkblatt sind nach unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen gemacht worden. Wir geben diese ohne Verbindlichkeiten weiter. Alle Angaben über An- und Verwendung unserer Erzeugnisse sind den *jeweiligen Betriebsbedingungen anzupassen*. Für besondere Bedingungen steht Ihnen unser Beratungsdienst zur Verfügung.