



Einsatzmöglichkeiten:

Kombiniertes Reinigungsmittel für Milch- und Schlagrahmautomaten, Speiseeismaschinen, Softeis-Geräte, Milchaufschäumer und Saftdispenser mit entkalkender und keimreduzierender Wirkung.

Chemisch-physikalische Eigenschaften:

Flüssiges, schaumreguliertes, schwach saures Reinigungskonzentrat mit kombinierter keimreduzierender Wirkung (Basis lebensmittelverträgliche quartäre Ammoniumverbindungen).

Die spezielle Zusammensetzung des Produkts vereinigt durch „Koagulationsreinigung“ drei – bisher getrennt durchgeführte – Verfahren auf moderne, rationelle Weise:

- 1.) gründliche, materialschonende Reinigung
- 2.) lebensmittelhygienische Keimreduzierung
- 3.) Verhütung und Beseitigung von Milch- und Wasserstein
– auch bei hartem Betriebswasser .

Eisen, Zink, Aluminium, Edelstahl, Kupfer, Porzellan, Glas, Kunststoffe, Gummi und Elastomere werden in der vorgeschriebenen Gebrauchsverdünnung nicht angegriffen.

pH-Wert: ca. 4,5 (10 g pro Liter bei 20 °C)

Weitere Informationen siehe Sicherheitsdatenblatt.

Zusammensetzung:

Enthält kationische und nichtionische, biologisch abbaubare Tenside. Weitere Inhaltsstoffe: organische und anorganische Säuren, Lösungsvermittler.

Umweltverträglichkeit:

Sämtliche Inhaltsstoffe sind im Sinne des Gesetzgebers und der Umweltverträglichkeit unbedenklich.

Hinweise zur Entsorgung siehe Sicherheitsdatenblatt.

Hergestellt nach DIN-Vorschrift 10507.

Registriert beim Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR).

Anwendungs- und Dosierhinweise:

Kombinierte Reinigung:

Vor Erstanwendung des Spezialreinigers sollte das Gerät gegebenenfalls entkalkt werden. Bei ausschließlicher Verwendung des Produktes sind dann zukünftig zwangsläufig durch den laufenden Betrieb erforderliche Entkalkungen nicht mehr erforderlich!

Aus hygienischen und lebensmittelrechtlichen Gründen ist eine tägliche Reinigung der Geräte oder Anlagen erforderlich.

Nach Restentleerung des Gerätes Garniertülle, Ansaugrohr bzw. Ansaugschlauch, Sahnebehälter und Luftregulierungsventil (Ober- und Unterteil) unter Warmwasser gründlich vorreinigen.

Teile wieder einsetzen. Sahnebehälter mit ca. 1,5 Liter Warmwasser füllen und das Wasser durch die Maschine pumpen. Den Pilztaster dabei mehrmals betätigen.

Sahnebehälter mit ca. 1,5 Liter möglichst heißem Wasser (bis zu 80 °C) füllen, 2 bis 3 Verschlusskappen Milchreiniger in das Wasser geben und diese Lösung durch die Maschine pumpen. Das Luftregulierungsventil dabei nicht verändern.



Die gründliche Nachspülung der Maschine erfolgt nach ca. 30 Min. Einwirkzeit oder vor dem nächsten Einsatz mit mindestens 3 Liter kaltem Wasser von Trinkwasserqualität.

Aufschlagsystem zerlegen und trocknen, wenn das Gerät länger (2 Tage) außer Betrieb ist.

Bei Getränkeautomaten mit ausschließlicher Durchlauffunktion (ohne Speicher) wie z.B. Aufschäum-Zusatzgeräte, Saftdispenser etc.) empfehlen wir für eine einwandfreie Unterhaltsreinigung folgende Vorgehensweise:

- 1.) Vorspülen mit 5%iger Reinigungslösung über Heißdampf oder Warmwasser
- 2.) Nach Einwirkzeit von ca. 5 Minuten Hauptreinigung mit 5%iger Reinigungslösung über Heißdampf oder Heißwasser
- 3.) Nach Einwirkzeit von ca. 10 Minuten ausreichende Nachspülung mit Heißdampf oder Heißwasser ohne Reinigungslösung..

Die vorliegenden Anwendungs- und Dosierhinweise wurden von uns in zahlreichen Labor- und Praxisversuchen ermittelt. Sollten hierzu praktische Fragen auftreten, sprechen Sie uns bitte an.

Kennzeichnung:

Xi Reizend

EG:

R-Sätze	
R 38	Reizt die Haut
R 41	Gefahr ernster Augenschäden
S-Sätze:	
S 2	Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen
S 26	Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren
S 37/39	Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille / Gesichtsschutz tragen.

Verpackung:

500 ml Flasche
1 l Flasche
10 l Kanister

Vertrieb über:

Liberty Vertriebs GmbH

Bonner Straße 103
D-40589 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 753520
Fax : 0211 / 753575
Email: verkauf@libertyshop.de
Internet: www.libertyshop.de