



## Einsatzmöglichkeiten:

Zur lebensmittelhygienischen und materialschonenden Grund- und Unterhaltsreinigung von Getränke- und Verpflegungsautomaten. Rationeller **Universal**-Reiniger für den Vorort-Service. Entfernt schnell und gründlich Getränke- und Verpflegungsrückstände, Verkrustungen, Suppenreste, hartnäckige Öl-/Fett-Rückstände, Eiweiß, anorganische Verschmutzungen.

## Chemisch-physikalische Eigenschaften:

Klares, alkalisch eingestelltes flüssiges Reinigungsmittel. Normal schäumend, mit hoher Schmutzaufnahmefähigkeit, Entfettung und gutem Schmutztragevermögen. Greift Porzellan, Edelstahl, Eisen, Kupfer, Elastomere, übliche Kunststoffe und Gummi nicht an. Phosphat- und chlorfrei, schnell und voll wasserlöslich, unbrennbar.

Bei Aluminium, verzinntem und verzinktem Material sowie lackierten Flächen Vorversuche durchführen!

Zielsetzung bei der Reinigung und Desinfektion nach HACCP ist nicht nur die optische Sauberkeit, sondern die mikrobielle Unbedenklichkeit. Hierbei wird die Zahl der Mikroorganismen auf einen unkritischen Wert reduziert - eine vollständige Entfernung (Sterilisation) findet nicht statt.

pH-Wert 1%ige Lösung: ca. 10,8  
Weitere Informationen siehe Sicherheitsdatenblatt.

## Zusammensetzung:

Flüssige Zubereitung von amphoteren und kationischen Tensiden, Alkalien, Komplexbildnern, Korrosionsschutz- und Lösemitteln. Die schnelle Keimtötung wird durch lebensmittelverträgliche quartäre Ammoniumverbindungen erzielt.

## Umweltverträglichkeit:

Enthält keine Phosphate, Pestizide, chlorierten Kohlenwasserstoffe oder sonstige Chlorverbindungen. Die enthaltenen Tenside sind biologisch abbaubar. Der Produktsicherheit von **Automatenreiniger nach HACCP** wurden sowohl für die technische Anwendung als auch in Umweltbelangen höchste Maßstäbe gesetzt.

## Anwendungs- und Dosierhinweise:

Nach vorheriger Entfernung von losem Staub, Kaffeemehl etc. im Geräteinnern mittels Staubbürste werden die verschmutzten Teile und Flächen satt eingesprüht. Für ausgebaute Teile den evtl. im Automaten befindlichen Eimer oder den Werkstatteimer benutzen. Nach kurzer Einwirkzeit mit Spülbürste und heißem Gerätewasser nacharbeiten – für demontierte Schläuche und Teile mit engen Durchläufen Tüllenbürste verwenden. Anschließend mit klarem Wasser abspülen bzw. mit Feuchtwischtuch oder Papiertuch (Küchenrolle) sauberwischen. Nach Montage aller Teile System über Geräte-Spülautomatik nachspülen.



Die antibakterielle Wirkung mit Schutz vor Verkeimung wird bei ausschließlicher Verwendung von **Automatenreiniger nach HACCP** garantiert. Eine Depotwirkung plus Schmutzbindung wird erzielt, wenn nach erfolgter Reinigung die Innenflächen des im Gerät verbleibenden Eimers mit **Automatenreiniger-Lösung** vor Wiedereinbau ohne Nachspülung eingesprüht werden. Somit ist die lebensmittelhygienische Sauberkeit im Gerät - auch in der heißen Jahreszeit - bis zur nächsten Intervallreinigung gewährleistet.

Zur Reinigung wird das Tragen von Gummihandschuhen empfohlen.

Kaffee-Mikrometallfilter lassen sich im rationellen Austauschverfahren mit unverdünntem **Automatenreiniger nach HACCP** oder mit **Kaffeemaschinen-Reiniger Pulver** nach Gebrauchsvorschrift in der Werkstatt oder "automatisch" während der Fahrt im Deckeleimer des Kundendienstfahrzeugs (Rüttelbewegung) vorreinigen.

## Kennzeichnung:

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig

## Verpackung:

**31304** 50 ml Flasche Flüssighochkonzentrat  
**21534** 500 ml Pumpspray gebrauchsfertige Lösung  
**32533** 1 l Flasche Flüssighochkonzentrat  
**32525** 5 kg Kanister Flüssighochkonzentrat  
**32526** 10 kg Kanister Flüssighochkonzentrat

## Vertrieb über:

### Liberty Vertriebs GmbH

Bonner Straße 103  
D-40589 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 753520

Fax : 0211 / 753575

Email: [verkauf@libertyshop.de](mailto:verkauf@libertyshop.de)

Internet: [www.libertyshop.de](http://www.libertyshop.de)

Weitere Informationen siehe Sicherheitsdatenblatt.