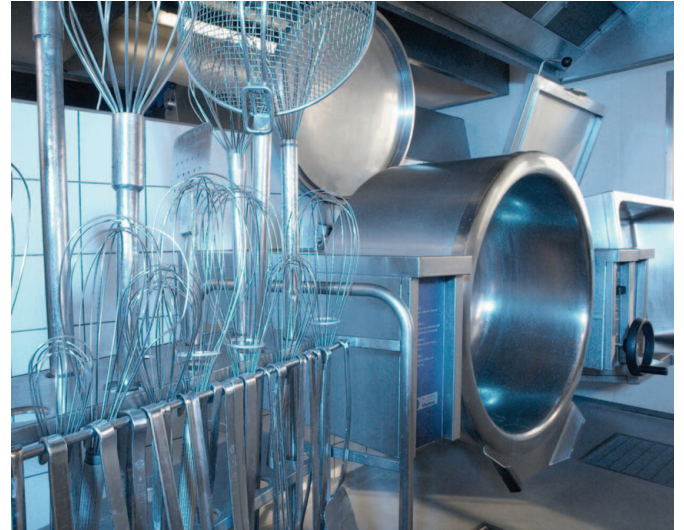


deconex® 51 GASTRO

Desinfektionsreiniger für die Wischdesinfektion von Flächen und Gegenständen im Küchenbereich und in der Lebensmittelindustrie - auch für Kühlräume geeignet

Desinfiziert und reinigt in einem Arbeitsgang.
Ohne QAV.



Verwendung

Der Desinfektionsreiniger deconex 51 GASTRO kommt als Bestandteil eines Hygieneregimes, insbesondere in Küchen, in der Lebensmittelindustrie und im Veterinärbereich zum Einsatz.

deconex 51 GASTRO eignet sich dabei für die Wischdesinfektion von Fussböden, Kachelwänden, Geräten, Bestecken, Schneidunterlagen, Arbeitsflächen, Zerkleinerungs- und Zubereitungsmaschinen, Tischen, Kühlschränken, Thermophoren, Essentransportwagen und anderen Transportbehältern für Lebensmittel.

Eigenschaften

deconex 51 GASTRO ist ein wirtschaftliches, waschaktives Desinfektionsmittel auf aldehyd-, phenol- und QAV-freier Basis. Seine mikrobizide Wirksamkeit kommt auch unterhalb der Raumtemperatur und bei Eiweissbelastung gut zum Tragen. Das Produkt ist biologisch gut abbaubar und sein täglicher Einsatz ist auch für den Anwender völlig unbedenklich.

deconex 51 GASTRO wirkt tuberkulozid. Dies ist eine Eigenschaft, die heutzutage auch im Lebensmittelbereich, insbesondere in Küchen, gefordert wird.

deconex 51 GASTRO zeichnet sich weiter durch eine gute Materialverträglichkeit, durch die leichte Abspülbarkeit und den unauffälligen Geruch aus. Das Produkt bewirkt keine Klebrigkeit der behandelten Oberflächen.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum im ungeöffneten Originalgebinde bei einer Lagerungstemperatur von 5-25 °C.

Wirkungsspektrum

Bakterizid - fungizid - tuberkulozid - virusinaktivierend (HBV/HIV, Vogelgrippevirus) - wirksam gegen Salmonellen

Gutachten

Folgende Gutachten liegen vor:

- Gutachten zur Wirksamkeit für den Einsatz im Lebensmittelbereich
- Gutachten zur Salmonellen-Wirksamkeit
- Gutachten zur Hepatitis B-Wirksamkeit
- Beurteilung der tuberkuloziden Wirkung im quantitativen Suspensionsversuch mit *M. terrae*
- Evaluation of the virucidal activity against avian influenza virus

Kopien der Gutachten sind auf Anfrage erhältlich.

Inhaltsstoffe

Wirkstoffe:

N-(3-Aminopropyl)-N-dodecylpropan-1,3-diamin 75 mg/g

Hilfsstoffe:

Oberflächenaktive Stoffe, Komplexbildner, Korrosionsinhibitor

Anwendungshinweise

Vor Durchführung der Desinfektionsreinigung mit deconex 51 GASTRO sind grober Schmutz und Rückstände von Flächen, Gegenständen und Geräten zu entfernen.

Vor der nächsten Benutzung sollten die behandelten Oberflächen, die direkten Kontakt zu Lebensmitteln haben, mit Trinkwasser gespült werden.

deconex® 51 GASTRO

Dosierung

In Bereichen, wo Lebensmittel tierischer Herkunft verarbeitet werden, einschliesslich gewerblicher und sonstiger Grossküchenbereiche. Geprüft gemäss den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG):

Angegeben sind die einzusetzenden Anwendungskonzentrationen in Volumenprozent für jeweils 30 und 60 min

	Bereiche mit niedriger organischer Belastung				Bereiche mit hoher organischer Belastung			
	bakterizid		fungizid		bakterizid		fungizid	
Temp.	30 min	60 min	30 min	60 min	30 min	60 min	30 min	60 min
20 °C	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
10 °C	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0

Einwirkzeit	5 min	30 min	60 min
Desinfektion von harten Oberflächen, kontaminiert mit Salmonellen	0.25%		
Inaktivierung von Hepatitis B-Viren bei niedriger Belastung		1.0%	
dito bei hoher Belastung		2.0%	
Tuberkulozide Wirkung			0.5%
Viruzide Wirkung gegen das Vogelgrippevirus (hohe Belastung)		0.5%	

Materialverträglichkeit

Geeignet für:

Keramik, Linoleum, PVC, Polystyrol, PP, PE, Edelstahl, verchromte Werkstoffe, Aluminium

Für nicht genannte Materialien sind eigene Verträglichkeitsuntersuchungen durchzuführen oder bei Borer Chemie AG in Auftrag zu geben.

Chemisch-/physikalische Daten

pH-Wert	1%ige Lösung in vollentsalztem Wasser	ca. 9.3-10.6
Dichte	Konzentrat	1.02 g/ml
Aussehen	Konzentrat	klare, farblose bis schwach gelbliche Flüssigkeit

deconex® 51 GASTRO

Lieferung

Bitte fragen Sie Ihre Vertretung nach den aktuellen Gebindegrößen.

Die Gebinde, Verschlüsse und Etiketten sind aus recycelbarem Polyethylen.

Zusätzliche Informationen

Hinweise zu Arbeitsschutz, Lagerung und Entsorgung/Abwasser entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt für dieses Produkt.

Profitieren Sie von unserem Fachwissen! Fragen Sie uns für praktische Informationen zu Ihrer spezifischen Anwendung.

Biozidrichtlinie 98/8, Artikel 22.

Desinfektionsmittel sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformationen lesen.

Hersteller:

Borer Chemie AG

Gewerbestrasse 13, 4528 Zuchwil / Switzerland

Tel +41 32 686 56 00 Fax +41 32 686 56 90

office@borer.ch, www.borer.ch

Alle Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse, sie stellen jedoch keine Zusicherung von Produkteigenschaften dar und begründen kein vertragliches Rechtsverhältnis.



advanced cleaning solutions