

Ervecid® RS

Desinfektionsmittelkonzentrat

DIN EN 1276, DIN EN 1650 und DIN EN 13697



EIGENSCHAFTEN

ERVECID® RS ist für die Anwendung auf harten, vorgereinigten Oberflächen z.B. in der Großküche und der Lebensmittelindustrie geeignet.

Anwendungsgebiete

ERVECID® RS ist für die Oberflächendesinfektion von z.B. Arbeitsflächen, Gerätschaften, Schneidunterlagen, Tische, Wände, Böden, Kühlschränke, Thermophore und Essenstransportwagen etc. geeignet.

Auch für die Oberflächendesinfektion im Außenküchenbereich geeignet sowie für den stark belasteten Entsorgungsbereich.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Zur Desinfektion von Arbeitsflächen und Geräten:

Alle Bereiche bei 20°C:	1 %	30 min.
Kühlbereich:	3 %	30 min.
Grunddesinfektion:	5 %	30 min.

EN-Normen:

Bakterizid:	EN 1276, EN 13697	1 %	30 min.
Levurozid:	EN 1650, EN 13697	1 %	30 min.
Bakterizid:	EN1276, EN16615	5 %	30 min.
Levurozid:	EN1650, EN16615	5 %	30 min.
Fungizid:	EN1650, EN16615	5 %	30 min.
Viruzid*:	EN14476, EN16777	5 %	30 min.

* begrenzt viruzid plus (umfasst behüllte Viren sowie Norovirus, Adenovirus und Rotavirus)

Zu desinfizierende Fläche zunächst vorreinigen und dann mit **ERVECID® RS**-Lösung benetzen. Stellen Sie dabei sicher, dass die Oberfläche vollständig nass ist. Aufstellungsschild „Hier wird desinfiziert“ platzieren. **Einwirken lassen.**

Nach der Einwirkzeit Flächen mit klarem Wasser (Trinkwasserqualität) gründlich abspülen und trocknen lassen.

Allgemeine Hinweise

Bitte nicht mit anderen Produkten mischen. Nur für gewerbliche Anwender. Tragen Sie während der Anwendung der Lösung geeignete persönliche Schutzausrüstung.

Biozidprodukte vorsichtig verwenden.

Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

TECHNISCHE ANGABEN

Verschlossen, vor Sonnenlicht geschützt an einem gut belüfteten Ort, trocken sowie kühl aber frostfrei lagern. Größere Produktreste zur Problemstoffsammelstelle bringen. Nicht zusammen mit Lebensmitteln und nur im Originalbehälter lagern. Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Gebinde-Etikett.

Materialverträglichkeit

In der Regel für alle harten, alkalibeständigen Oberflächen geeignet. Bitte beachten Sie auch bei Bedarf die Betriebsanweisung des jeweiligen Geräteherstellers und prüfen Sie die Materialverträglichkeit an einer unauffälligen Stelle.

Chemische Eigenschaften

Form:	flüssig
Farbe:	farblos/hellgelb
pH-Wert:	12,9

Verfügbare Gebindegrößen

5 l, 10 l



Geeignet für Küche & Lebensmittelindustrie