

Produktdatenblatt

Bodur[®]

Desinfektionsreiniger

Eigenschaften

Der **DVG-gelistete** Desinfektionsreiniger **BODUR[®]** wird für die wirksame Reinigung und Desinfektion von Flächen und Geräten in der Küche und im Lebensmittelbereich eingesetzt. **BODUR[®]** ermöglicht die Reinigung und Desinfektion in nur einem Arbeitsgang durchzuführen. **BODUR[®]** hat eine sehr gute Fett-, Eiweiß- und Schmutzlösekraft, sowie eine von der DVG bestätigte fungizide, algizide und bakterizide Wirkung. Der Desinfektionsreiniger ist aldehyd- und chlorfrei.

Anwendungsgebiet

BODUR[®] wird für die Reinigung und Desinfektion aller wasserbeständiger Flächen, Geräte und Böden in der gewerblichen Küche und der Lebensmittel verarbeitenden Industrie eingesetzt.

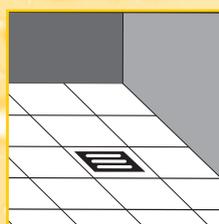
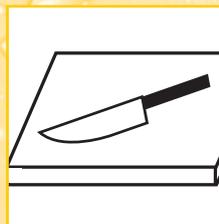
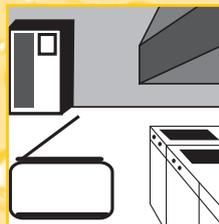
Anwendung

Die Fläche vor der Anwendung mit Trinkwasser abspülen. Die Dosierung von **BODUR[®]** erfolgt gemäß der DVG-Liste. Bei einem Temperaturbereich von 20°C, im wenig belasteten Bereich mit 1%; im stark belasteten Bereich mit 2 %. Die Einwirkzeit beträgt dabei 30 Minuten. Weitere Dosierungen und Informationen finden Sie auch in der aktuellen DVG-Liste. Die behandelte Fläche mit Trinkwasser abspülen und trocknen lassen.

Materialsicherheit

BODUR[®] ist auf allen wasserbeständigen Oberflächen einsetzbar.

Bitte beachten Sie die Angaben zu Sicherheitsvorkehrungen auf dem Sicherheitsdatenblatt.



Die Informationen beruhen auf unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie befreien den Anwender nicht von eigenen Prüfungs- und Vorsichtsmaßnahmen. Gegebenheiten können sich je nach Anwendungsart ändern, daher übernehmen wir keine Haftung für Ergebnisse der Anwendungsempfehlung.