

SURE® Ice & Shake

Konzentrierter, flüssiger Desinfektionsreiniger für
Milchshakemaschinen und andere Getränkeanlagen

Beschreibung

SURE Ice & Shake ist Teil eines einzigartigen Sortiments von pflanzlichen und 100% biologisch abbaubaren professionellen Reinigungsprodukten für die tägliche Anwendung. SURE Ice & Shake ist ein konzentrierter, flüssiger Desinfektionsreiniger für die Milchsteinentfernung, Reinigung und Desinfektion aller Milchshake- und Eismaschinen sowie anderen Getränkeanlagen in lebensmittelverarbeitenden Bereichen.

Eigenschaften

- Geeignet für die Milchsteinentfernung, Reinigung und Desinfektion von Milchshakemaschinen und anderen Getränkeanlagen in lebensmittelverarbeitenden Bereichen
- Geeignet für die regelmäßige Anwendung
- Wirksam bei allen Wasserbedingungen
- Frei von Duft- und Farbstoffen, natürlicher Geruch aufgrund von pflanzlichen Inhaltsstoffen
- Enthält pflanzliche Wirkstoffe aus erneuerbaren Quellen
- 100% biologisch abbaubar
- Keine umweltgefährdende Einstufung und Kennzeichnung, keine Gefährdung für Anwender

Vorteile

- Zeiteinsparung durch die Verwendung eines einzigen Produkts für die Reinigung, Desinfektion und Milchsteinentfernung in einem Arbeitsgang
- Hochwirksam gegen ein breites Spektrum an Mikroorganismen, erhöht die Hygienesicherheit
- Geprüfte Wirkung gegen Bakterien und Hefen
- Geringste Umweltauswirkungen

Anwendungshinweise

Milchshakemaschinen und andere Getränkeanlagen:

Halten Sie sich an die entsprechenden Herstellerangaben.

1. Lauwarmes Wasser in einen Eimer oder ein Spülbecken füllen und pro 1 Liter Wasser 15ml SURE Ice & Shake zufügen (1,5% Konzentration).
2. Vor der Anwendung des Produkts Grobschmutz entfernen.
3. Produktlösung auftragen und mit Tuch oder Bürste reinigen.
4. 5 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser spülen und an der Luft trocknen lassen.

Hinweis:

Vor der ersten Anwendung von SURE Ice & Shake in einer Shakemaschine mit nächtlichem Pasteurisierungsvorgang wird die herkömmliche Reinigung mit Reinigungs-, Desinfektionsmittel und Entkalker empfohlen. Nach zwei Wochen kann die Anwendung von SURE Ice & Shake beginnen.



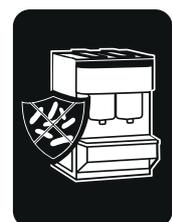
RENEWABLE
RESOURCES



100%
BIODEGRADABLE*



EFFECTIVE



SURE[®] Ice & Shake

Konzentrierter, flüssiger Desinfektionsreiniger für
Milchshakemaschinen und andere Getränkeanlagen

Technische Daten

Aussehen	blassgelbe Flüssigkeit
pH Wert Konzentrat	2
Relative Dichte (20°C)	1.08
Viskosität (20°C)	<50 mPa.s

Die oben angegebenen technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden.

Nur für professionelle Anwender.

Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung ist SURE Ice & Shake für den Einsatz auf allen wasserfesten im Küchenbereich vorkommenden Materialien geeignet.

Mikrobiologische Daten

SURE Ice & Shake erfüllt alle Europäischen Normen für bakterizide und fungizide Wirksamkeit mit einer Einwirkzeit von 5 Minuten.

Einwirkzeiten und Konzentrationen:

EN1276 (Bakterien): hohe Belastung, 1%, 5 Minuten

EN13697 (Bakterien und Hefe): hohe Belastung, 1%, 5 Minuten

EN1650 (Hefe): hohe Belastung, 1%, 5 Minuten

Umweltinformationen

SURE Ice & Shake ist zu 100% biologisch abbaubar, nach OECD-Test 301B.

Biozide vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Verfügbare Verpackungsgrößen

SURE Ice & Shake ist in recyclebaren 1L Flaschen erhältlich.