



F&B Delladet

VS2-NL

Gecombineerd reinigings- en desinfectiemiddel

Productomschrijving

Delladet VS2-NL wordt toegepast in de levensmiddelenindustrie voor de gecombineerde reiniging en desinfectie van oppervlakken die in aanraking komen met voedingsmiddelen. Voor sterk verontreinigde oppervlakken wordt aanbevolen vooraf een aparte reiniging uit te voeren.

Belangrijkste eigenschappen

- Delladet VS2-NL is een geconcentreerd vloeibaar middel op basis van quaternaire ammoniumchloride dat alle oppervlakken in één bewerking reinigt en desinfecteert. Dit product is zeer effectief voor de bestrijding van bacteriën en gisten, en is geschikt voor gebruik bij alle waterhardheden. De oppervlakreactieve stoffen in het product zorgen voor een krachtige reinigende werking.
- Delladet VS2-NL is geschikt voor het reinigen en desinfecteren van o.a. tafels, werkbladen, gereedschappen, opslagruimtes, koelkasten, vloeren, muren en andere oppervlakken die met voedsel in aanraking komen binnen de voedselverwerkende industrie.
- Delladet VS2-NL kan handmatig en door middel van weken of sproeien worden gebruikt. De schuimende eigenschappen maken het ook mogelijk om met geschikte schuimapparatuur te gebruiken.

Voordelen

- Gecombineerde reiniging en desinfectie.
- Breekt vet en verontreiniging van ingedroogde voedselresten af.
- Breed werkingsspectrum; doodt zeer effectief bacteriën en gisten.
- Effectief voor alle waterhardheden.

Gebruiksaanwijzing

- Sterk verontreinigde oppervlakken vooraf grondig reinigen
- De inwerktijd is minimaal 5 minuten.
- De gebruikconcentratie is 1%.
- Gedesinfecteerde oppervlakken en apparatuur, die in contact kunnen komen met eet- en drinkwaren dienen grondig te worden nagespoeld met schoon water.
- Delladet VS2-NL wordt onwerkzaam als het in contact komt met zeep of synthetische wasmiddelen





F&B **Delladet**

VS2-NL

Technische gegevens

Uiterlijk:	heldere paarse vloeistof
pH (onverdund):	10.7
pH (1%):	10.1
Relatieve dichtheid (20°C):	1.05

Deze cijfers zijn indicatieve waarden voor normale productie en dienen niet als specificaties te worden geïnterpreteerd.

Veilige hantering en opslag

Bewaren in originele gesloten verpakkingen op een koele, droge plaats. Volledige richtlijnen over de opslag en distributie van dit product vindt u op het veiligheidsinformatieblad.

Product toepasbaarheid

Onder de voorgeschreven gebruiksomstandigheden is Delladet VS2-NL veilig voor gebruik op de materialen die gewoonlijk worden aangetroffen in de levensmiddelenindustrie. Spoel oppervlakken na gebruik altijd grondig na met schoon water.

Registratie

Dit product is officieel in Nederland als desinfectiemiddel geregistreerd onder nummer 16053N.

Microbiologische gegevens

Delladet VS2-NL voldoet aan EN 1276 bij een verdunding van 1% en een contacttijd van 5 minuten bij hard water condities (300 ppm als CaCO₃) en onder vervuilde condities (0,3% Bovine Serum Albumine). Delladet VS2-NL voldoet tevens aan de eisen van een Europese suspensie test onder sterk vervuilde condities (1% BSA).