

## Desinfektionsreiniger für alle Oberflächen

### Produktbeschreibung

Delladet ist ein Desinfektionsreiniger, der in allen Bereichen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie der Milchwirtschaft eingesetzt wird.

### Eigenschaften

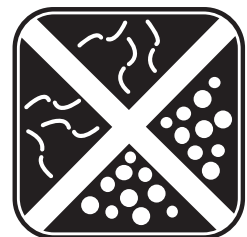
- Delladet ist ein hochwirksamer Desinfektionsreiniger mit gut schäumenden Tensiden und Sequestriermitteln sowie quaternären Ammoniumverbindungen. Die besondere Kombination der Inhaltsstoffe sichert eine effiziente Schmutzentfernung und eine gute Desinfektionsleistung gegenüber den meisten vegetativen Formen von Mikroorganismen einschließlich Gram-positiven und Gram-negativen Bakterien sowie Hefen.
- Delladet wird für die kombinierte Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsschritt von Böden, Wänden, Gerätschaften und Maschinen sowie sonstigen Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, empfohlen.
- Delladet wird in der lebensmittelverarbeitenden Industrie – speziell in der Fleisch-, Fisch- und Geflügelverarbeitung - sowie der Brau-, Getränke- und Milchindustrie eingesetzt.
- Delladet wird manuell sowie in Tauchbädern eingesetzt und lässt sich mit allen herkömmlichen Schaumreinigungsgeräten und -anlagen auftragen.

### Vorteile

- Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsgang – spart Zeit und Aufwand
- Gute Reinigungseigenschaften gegenüber herkömmlichen Schmutzarten in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- Breites Desinfektionsspektrum
- Für alle Wasserhärten geeignet
- Gut abspülbar

### Anwendungshinweise

Delladet wird, abhängig von Anwendung und Anschmutzung, in einer Konzentration von 1-5% v/v eingesetzt. Unser Außendienstmitarbeiter berät bei speziellen Verfahren. Grundsätzlich sind die Oberflächen nach der Anwendung gründlich zu spülen.





**F&B Delladet**

**VS2**

#### Technische Daten

Aussehen: Klare, farblose Flüssigkeit

pH-Wert (1%ig bei 20°C): 10,6

Relative Dichte (20°C): 1,05

CSB-Wert: 345 gO<sub>2</sub>/kg

Stickstoffgehalt (N): 2,8 g/kg

Phosphorgehalt (P): -

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

#### Produktsicherheit und Lagerhinweise

Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen. Lagerung nur im verschlossenen Originalgebinde oder im geprüften Reinigungsmitteltanklager. Vor Kälte und Hitze schützen. Beim Einsatz des Produktes sind die für den Umgang mit Chemikalien gültigen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge entnehmen Sie bitte den jeweils gültigen Sicherheitsdatenblättern.

#### Materialverträglichkeit

Delladet kann bei Beachtung der Anwendungshinweise auf allen gängigen Werkstoffen der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden. Im Zweifel ist es empfehlenswert, die Materialverträglichkeit gegenüber speziellen Materialien vor einer dauerhaften Anwendung zu testen.

#### Konzentrationsbestimmung

##### Reagenzien:

Salz- oder Schwefelsäure

Methylrot-Indikator

##### Verfahren:

1 ml Indikator wird 100 ml Wasser zugefügt, um das Produkt zu verdünnen. Mit der Säure bis zum orangefarbenen Umschlagpunkt titrieren und Verbrauch festhalten = B ml.

Nun werden 1 ml des Indikators 100 ml der Anwendungslösung zugefügt. Mit der Säure bis zu einem kräftig pinkfarbenen Umschlagpunkt titrieren und Verbrauch festhalten = T ml.

##### Berechnung:

% v/v Delladet = (T-B) ml x 0,18

% w/v Delladet = (T-B) ml x 0,19

% w/w Delladet = (T-B) ml x 0,19

#### Mikrobiologische Daten

DIN EN1276: wirksam bei einer Konzentration von 1% in hartem Wasser (300 ppm in Form von CaCO<sub>3</sub>), bei einer hohen Belastung (0,3% Rinderalbumin) und einer Kontaktzeit von 5 min.