



KÜCHE / DESINFEKTION

P&G
Professional™



Mr. Proper Professional Desinfizierender Reiniger für Oberflächen mit Lebensmittelkontakt

Beseitigt 99,99% der umhüllten
Viren & Bakterien in 15 Sekunden*

- Für die schnelle Desinfektion häufig genutzter Oberflächen für die Lebensmittelzubereitung.
- Reinigt und desinfiziert in einem Arbeitsgang.
- Zertifiziert nach EN 1276 und EN 14476, auch getestet an SARS-CoV-2.
- Biozidprodukt.**
- Lebensmittelsicher & parfümfrei.
- Nicht ätzend: Anwendung ohne persönliche Schutzausrüstung zulässig.



Weil Umweltfreundlichkeit und Sicherheit wichtig sind...

- Recycelbare Flasche.***
- Flasche hergestellt aus 50% wiederverwerteten Plastikresten aus industrieller Produktion.
- Alle Tenside werden schnell und vollständig in harmlose Stoffe abgebaut.
- Nicht ätzend, ohne Bleiche: Anwendung ohne persönliche Schutzausrüstung zulässig.
- Nicht entflammbar, kann in einer Küche mit heißen Geräten/ offenen Flammen verwendet werden.

* Umhüllte Viren basierend auf EN14476. Bakterien auf der Grundlage von EN1276.

** Biozid Produkte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

*** Außer Sprühkopf.

KÜCHE / DESINFEKTION

P&G
Professional™

DESINFEKTIONS-TABELLE

Empfohlen sind 15 Sekunden Kontaktzeit, um Bakterien abzutöten und Viren einzuhüllen (einschließlich Coronaviren, SARS-CoV-2 und Variationen von SARS-CoV-2).

Art	EN Norm	Kontaktzeit	Zustand	Verdünnt
Bakterien	EN1276	15 Sekunden	sauber	Ja
Bakterien	EN13697	5 Minuten	schmutzig	Ja
Umhüllte Viren	EN14476	15 Sekunden	sauber	Ja
Pilze	EN1650, EN13697	5 Minuten	schmutzig	Ja

Alle Tests wurden in externen, unabhängigen Labors durchgeführt.

TECHNISCHE DATEN

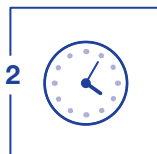


EAN code:	8001090681775
Optik:	Violette Flüssigkeit
Geruch:	Geruchslos
PH-Wert (sauber):	10.7
Größe:	750 ml

ANWENDUNG



1
Produkt
aufsprühen.



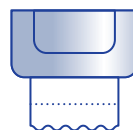
2
Lassen Sie das
Produkt einwirken
(die genaue
Einwirkzeit können
Sie der Tabelle
entnehmen.)



3
Wischen Sie
die Oberfläche
sauber.

Abspülen ist nicht erforderlich.

GEBRAUCHT WERDEN:



Reinigungstücher Papier-Handtücher

GEEIGNET FÜR

- Die Reinigung und Desinfektion von Küchen-Arbeitsflächen, einschließlich Oberflächen mit Lebensmittelkontakt.
- Die Reinigung und Desinfektion von Küchenutensilien und -geräten.
- Die Anwendung auf den meisten abwaschbaren Oberflächen wie Edelstahl, Emaille, Keramik, Marmor und Melamin.

NICHT GEEIGNET FÜR:

- Den längeren Kontakt mit gestrichenen oder lackierten Oberflächen und Linoleum.
- Aluminium und Blaustein.
- Poröse oder beschädigte Oberflächen. Im Zweifelsfall das Produkt zunächst an einer kleinen unauffälligen Stelle testen.

Verwenden Sie Biozide sicher.
Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihre Mitarbeiter das Produktetikett und Ihre COSHH-Bewertung (Chemische Risikobewertung der EU) gelesen und verstanden haben, bevor sie das Produkt verwenden. Auf dem Etikett finden Sie Gebrauchsanweisungen, ebenso wie auf Etikett und SDB Gefahrenhinweise, Vorsichtsmaßnahmen, Erklärungen, Erste-Hilfe-Maßnahmen und Informationen zur Lagerung. Sicherheitsdatenblätter sind online auf unserer Website www.pgpro-msds.com verfügbar oder können über unser Call Center bereitgestellt werden.