

# DES Floor 300

Desinfektionsreiniger für Nahrungsmittelbetriebe

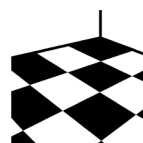


Art.-Nr.: 100080

## Desinfektionsreiniger für Nahrungsmittelbetriebe

DES Floor 300 Desinfektionsreiniger ist für alle wasserfesten, alkalibeständigen Bodenbeläge und Oberflächen in Großküchen, fisch- und fleischverarbeitenden Betrieben sowie Werkstätten mit Fett- und Ölverschmutzungen bestens geeignet. Extrem ergiebig, löst selbst hartnäckige Verschmutzungen aller Art.

- mit stark desinfizierender Chlorkomponente
- nur für alkalibeständige Oberflächen geeignet.
- hochgradig entfettend



### Eigenschaften:

DES Floor 300 ist für alle wasserfesten, alkalibeständigen Bodenbeläge und Oberflächen in Großküchen, fisch- und fleischverarbeitenden Betrieben sowie Werkstätten mit Fett- und Ölverschmutzungen bestens geeignet. Extrem ergiebig, löst selbst hartnäckige Verschmutzungen aller Art. Verfärbungen werden gebleicht. Für Aluminium nicht geeignet!

### Anwendung / Dosierung:

Vor der Anwendung mit DES Floor 300 die Flächen von Grobschmutz befreien. Nach der Anwendung von DES Floor 300 ist die behandelte Fläche mit Wasser abzuspülen.

1 – 2 %ige Lösung bei normaler Verschmutzung,  
ca. 3 – 4 %ige Lösung bei starker Verschmutzung.

### Technische Daten:

Farbe:	hellgelb
Konsistenz:	Flüssig
Geruch:	Chlor
pH-Wert:	14
Dichte:	1,2 g/cm <sup>3</sup>

### Inhaltsstoffe:

5 – 15 % Phosphate, < 5 % Polycarboxylate, Phosphonate, Bleichmittel auf Chlorbasis.



**Entwicklung mit Vernunft für Mensch und Umwelt !**

TECHSANO CHEMIE Vertriebs GmbH, Marie-Curie-Str.21, 49134 Wallenhorst  
Tel: 05407/30069 Fax: 05407/32062 [www.techsano.de](http://www.techsano.de) [info@techsano.de](mailto:info@techsano.de)