

Laquick Wipes (1/1)

Toelatingsnummer: 15181 N

Productomschrijving

Laquick Wipes zijn gebruiksklare vochtige reinigings- en desinfectiedoekjes, ze bevatten melkzuur en waterstofperoxide. Laquick Wipes zijn toegelaten door het CTGB onder nr. 15181 N en kunnen worden gebruikt als middel ter bestrijding van bacteriën (exclusief bacteriesporen en mycobacteriën) en gisten op harde oppervlakken, op materialen in de voedingsindustrie en in ruimten waar mensen verblijven.

Toepassing

De doekjes zijn bestemd voor eenmalig gebruik en kunnen worden toegepast voor het reinigen en desinfecteren van kleine, harde oppervlakken, die voor het behandelen visueel schoon zijn of schoon zijn gemaakt. Het middel kan o.a. toegepast worden op oppervlakken zoals snijplaten, messen, bandjes, thermometers, tiptoetsen, bedieningspanelen, telefoons, handgrepen, deurklinken, toiletcranken, toiletbrillen, keyboards, aanrechtbladen, kastgrepen, messen, tangen en alle andere oppervlakken waar kruisbesmetting kan optreden.

Laquick Wipes kunnen worden ingezet op oppervlakken welke in contact kunnen komen met eet- en drinkwaren en de grondstoffen hiervoor. Contact met de huid is toegestaan.

Gebruiksvoorschriften

Het product is bestemd voor gecombineerde reiniging- en desinfectie. Ernstige vervuiling eerst zo veel mogelijk weg te nemen. Daarna reinigen *en* desinfecteren met een Laquick wipe. Visueel schone oppervlakken kunnen in 1 behandeling worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Laquick Wipes dienen te worden toegepast door het oppervlak te bevochtigen met het vochtige doekje. Laquick Wipes is een gebruiksklaar product. Gebruik voldoende doekjes om het oppervlak gedurende de gehele inwerktijd nat te houden. Inwerktijd is 2 minuten. Naspoelen is niet nodig. Na gebruik de verpakking sluiten. Alleen vochtige doekjes zijn werkzaam.

Werkzaamheidstesten

Laquick Wipes desinfecterende doekjes zijn getest volgens:

- EN 16615:2015
- EN 1276:2009
- EN 1657:2005
- Testrapporten op verzoek opvraagbaar
- Bewifood non woven doeken hebben een ISEGA-certificaat (geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie)

De productinformatie van dit product is afgestemd op de meest voorkomende bedrijfsomstandigheden. Voor het optimaal toepassen van dit product dienen de optimale omstandigheden telkens middels proeven in de praktijk te worden vastgesteld. Materialen en machines, waarvan de bestendigheid tegen inwerking van dit product niet bekend is, dienen getest te worden. Altijd de nodige voorzichtigheid in acht nemen. Aan deze productinformatie kunnen geen rechten worden ontleend.