



# PERO-DIVA Enzym

## Enzymhaltiger Besteck- und Geschirrtauchreiniger

### Einsatzbereich

Zur Vorreinigung von stark verschmutztem Besteck und Geschirr in Tauchbädern. Optimal für härteste Verkrustungen von stark angetrockneten Lebensmittelresten sowie Stärkeanhaftungen. Auch für Silberbesteck geeignet. Vermindert negative Geruchsentwicklung im Tauchbad und ist chlorfrei.

### Anwendung

Produkt in mit Wasser gefülltes Tauchbecken dosieren. Optimale Wassertemperatur: 30 – 40 °C. Verbrauchtes Bestecktauchbad rechtzeitig wechseln.  
Dosierung: 0,5 – 1 % (50 – 100 ml/10 Liter Wasser),  
Einwirkzeit je nach Verschmutzungsgrad des Bestecks 10 – 30 Minuten.

### Produkteigenschaften

- Hochkonzentrat
- Quillt selbst stärkste Verkrustungen auf
- Neutralisiert schlechte Gerüche
- Sehr gute Materialverträglichkeit; auch für Silber geeignet
- Schaumarm
- Gemäß LFGB für den Einsatz in Lebensmittelbetrieben geeignet
- Kennzeichnungsfrei
- Geruchsneutral

### Technische Informationen

Karton mit 2 Kanistern à 5 Liter Art.-Nr. 00360

Alle Angaben unserer Merkblätter entsprechen unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen, eine Verbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden. Details zum Produkt entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt. (D) 0619

pH conc 

0	2	4	6	8	12	14
---	---	---	---	---	----	----

**DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA**  
Taanusstraße 19 · 80807 München  
Tel. +49 89 3506080  
info@dr-schnell.de  
www.dr-schnell.com

*Wir leben Hygiene*  
**DR.SCHNELL**  
QUALITÄT UND SERVICE