

Speiseeis-Herstellung

Schadstofffreie Desinfektion für Food & Beverages

Höchste Hygiene im Eislabor, an Arbeitsplätzen sowie an Theken und Eisvitrinen ist unabdingbar. Gut implementierte Hygienemaßnahmen verhelfen zu einer optimierten Qualität Ihrer Produkte. Dailynex ermöglicht die Umsetzung eines einfach zu handhabenden Desinfektions- und Hygienestandards für Sie und Ihr Team. Der Verzicht auf Alkohol, Duft- und Schadstoffe fördert aktiv den Umweltschutz und begünstigt ein natürliches Geschmackserlebnis.

Geschmacks- und Geruchsneutralität machen Dailynex zum optimalen Produkt für das Desinfizieren im Speiseeis-Bereich. Es desinfiziert Arbeitsflächen und Werkzeuge zwischen den Arbeitsschritten ohne die Notwendigkeit einer Grundreinigung zur Beseitigung des Biozids – und das ohne schädliche Rückstände zu hinterlassen. Vertrauen Sie auf Dailynex.

- kurze Einwirkzeit
 - Kostenreduktion
 - ohne Schad-, Duft- und Zusatzstoffe
 - ohne DDAC/BAC, generell QAV
- Geschmacksneutral
 - Cleaning in Process
 - für alle Oberflächen
 - materialschonend



Bei dem Desinfektionsmittel Dailynex handelt es sich um ein Konzentrat (100%). Wir empfehlen bei Desinfektion von Maschinenanbauteilen und Oberflächen ein Mischverhältnis von 1:4 (20% Konzentrat). Beim Spülvorgang 1% Konzentrat bei 10 Minuten Einwirkzeit.

Anwendung	Ja	Nein
Schutzbrille		✓
Handschuhe		✓
Schadstoffe		✓
Reizend		✓
Toxisch		✓

Bekämpft	Ja	Nein
Bakterien	✓	
Viren	✓	
MRSA	✓	
Pilze & Sporen	✓	
Hefen	✓	

Perfekt für	Ja	Nein
CIP	✓	
DINEN902	✓	
DVGW319	✓	
DVGW557	✓	
BauA	✓	

Kreuzkontamination verhindern

„Schmierinfektion gilt es im Arbeitsalltag durch Dailynex® erfolgreich zu verhindern. Die Wirksamkeit gegen alle Pathogene, sowie MRSA ermöglicht einen breiten und ressourceneffizienten Einsatz bei anwenderfreundlichen und materialschonenden Eigenschaften.“

Eismaschine · Eisschalen · Cremekocher · Sahnemaschinen · Eispresen · Milchshaker · Oberflächen · Schockfroster · Eistheke · Pasteurierer · Kühlschränke



Erreichen Sie eine Höchstreduzierung von mikrobiellen Besetzungen in Eismaschinen, sowie eisverarbeitenden Geräten wie Spagetti-Eispressen oder Mixern. Desinfizieren Sie ohne reizende, schadstoffhaltige Chemikalien, die problematische Biozid- und Pestizidrückstände hinterlassen.



Der Pasteurisator als ein Herzstück der Eismanufaktur wird mit Dailynex schnell und effizient desinfiziert. Der Verzicht auf Alkohol und andere aggressive Inhaltsstoffe ermöglicht, dass alle Oberflächen, sowie empfindliche Kunststoffbauteile schonend desinfiziert werden, ohne dabei auf Dauer Schaden zu nehmen.



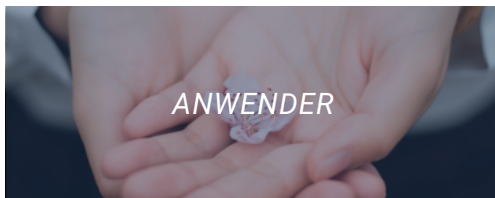
Profitieren Sie von den breit gefächerten Anwendungsmöglichkeiten von Dailynex: Desinfizieren Sie Eisschalen, Anbauteile wie Rührwerke, Auslaufhähne sowie alle in Küche verwendeten Gegenstände und Geräte im Handumdrehen. Ihr Nutzen: Zeit- und Kostensparnis bei schadstofffreier Desinfektion.



Zur Einhaltung strenger Hygienerichtlinien sowie zum Erhalt der gelagerten Waren in Kühlschränken und Schockfroster empfehlen wir, diese mit Dailynex® gründlich einzusprühen und auszuwischen. Profitieren Sie von Geschmacks- und Geruchsneutralität und vereinfachen Sie den Reinigungsprozess, bei gleichzeitiger Zeitersparnis.



Häufig genutzte Oberflächen wie Griffe, Kontaktflächen, Theken, Tische und Böden benötigen ein Desinfektionsmittel mit breitem Wirkungsspektrum. Hierbei gilt es Schmierinfektionen die durch Berührung entstehen zu vermeiden. Dailynex® bietet eine kosteneffiziente, optimale Beseitigung aller unerwünschten Pathogene.



Dailynex® ist durch seine sanfte Formulierung schonend zur Haut und bietet Ihnen dabei den vollen Schutz vor Bakterien, Viren und Pilzen. Durch den Verzicht auf alkoholische Inhaltsstoffe und Benzalkoniumchlorid bleiben die hierdurch entstehenden Schleim-/Hautreizungen sowie allergische Reaktionen aus.



Das hochsensible Anforderungsprofil an Sanitäranlagen macht eine gute Raumhygiene unverzichtbar. Unser schonendes und zugleich effizientes Flächendesinfektionsmittel Dailynex® reduziert das Risiko von Infektionen durch ein breites Wirkungsspektrum. Zudem profitieren Sie von den geruchsneutralisierenden Eigenschaften.

EINWIRKZEITEN

MRSA	5 min.
E.coli	1 min.
E.hirae	1 min.
P.aeruginosa	1 min.
Levurozidie* C.albicans	5 min.
Sporozidie* Bac.Subtilis	5 min.
Viruzidie*	1 min.
begr. Viruzidie	5 min.

*vorgereinigte Oberflächen

JETZT BESTELLEN!

Steigen Sie um, auf eine schadstofffreie und materialschonende Desinfektion für Ihre Eisdiele.

dailynex.de/

Sichern Sie sich mit dem Gutschein-Code
10% bei Ihrer Erstbestellung!

GUTSCHEIN-CODE

Dailynex
Dreckenacher Weg 12
56295 Lonnig

FON: +49 (0) 26 25 95 97 15 7
EMAIL: info@dailynex.de
www.dailynex.de

Hergestellt für: Maurer Consolidation UG
Biozidprodukte vorsichtig verwenden.
Vor Gebrauch stets Etiquette und Produkt-
information lesen.