



**WeBe • clean<sup>®</sup> D**  
INDUSTRIAL

**für eine keimfreie Umgebung...**

**die universellen  
ökologischen  
Keim-Vernichter...**

**Effektivität  
≥ 99,999%**



**nicht chemisch  
nicht toxisch  
effektiv**

**...für eine routinemäßige und gezielte  
Desinfektion in der Industrie**



## **Häufig zu findenden Mikroorganismen im Bereich Industrie**

| Mikroorganismen  | Infektionsquellen  |
|--|--|
| Norovirus, Hepatitis-B-Virus   | Büros, Türgriffe, Lichtschalter, Tatstaturen, PC-Maus, Telefon, Toiletten, Wasserhähne,..  |
| Listerien, EHEC, Salmonella<br>Campylobaster, Schimmelpilze,<br>Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Legionellen | Büro-Küchen, -Kühlschränke, -Mikrowellen, -Geschirrspüler, -Geschirrtücher, -Schwämme, Lappen, Büro-Kaffeekocher, -Spüle, -Toilette, Warm- u. Kalt-Wasserkreisläufe, nahrungsverarbeitende Maschinen und Geräte, Knöpfe, Wasserspender, Fahrstühle.. |
| Proteobacteria, Firmicutes, Actinobacteria, Bacteroides..  | Büros im Allgemeinen   |

## **Notwendigkeit der Flächendesinfektion im Bereich Industrie**

Maßnahmen:

- Routinemäßige Desinfektion von Boden-, Arbeits- und Lagerflächen sowie sonstigen Flächen, insbesondere von Flächen, die durch Handkontakt kontaminiert werden (Telefone, Toilettensitze, Schreibtischplatten und -stühle, Wasserspender- und Fahrstuhlknöpfe, Kaffeekocher, Kühlschrank- und Türgriffe, PC-Tastaturen, Knöpfe von Wasserspendern und Fahrstühlen, Transportflächen, WCs, Duschen, etc.).
- Regelmäßige und gründliche Händehygiene, insbesondere nach Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel (inkl. Flugzeuge) und nach jedem Umgang mit Lebensmitteln sowie Toilettengang.
- Routinemäßige Desinfektion von Wasserkreisläufen (Kühltürme, Warm- und Kaltwasserkreisläufe in Gebäuden, ..).
- Gezielte Desinfektion bei erkennbarer Kontamination von Boden-, Arbeits- und Lagerflächen sowie von sonstigen Flächen, Arbeitsgeräten und Maschinen sowie von organisch belasteten Abwässern, etc.

Gesicherte Desinfektion durch Anwendung entsprechender  
**WeBe • clean D – Produkte**

**WeBe • clean D INDUSTRIAL LIGHT 1000**

zur Desinfektion von Boden- und Arbeitsflächen mit moderater organischer Belastung (z. B. Nahrungsmittelindustrie, Fleischbetriebe, Großküchen, etc.)

**WeBe • clean D INDUSTRIAL MEDIUM 2000**

zur Desinfektion von Boden- und Arbeitsflächen sowie Arbeitsgeräten und Maschinen mit mittlerer organischer Belastung (z. B. Nahrungsmittelindustrie, Fleischbetriebe, etc.)

**WeBe • clean D INDUSTRIAL FORTE 5000**

zur Desinfektion von Boden- und Arbeitsflächen sowie Arbeitsgeräten und Maschinen, mit hoher organischer Belastung (Lipide, Blut, Eiweiße...), z. B. in der Nahrungsmittelindustrie, Fleischbetriebe, Schlachthöfe, etc.

**WeBe • clean D HYGIENIC LIGHT PLUS 500**

zur hygienischen Händedesinfektion im Alltag

**WeBe • clean D HYGIENIC MEDIUM 600**

zur allgemeinen und routinemäßigen sowie gezielten Desinfektion von Flächen mit mittlerer organischer Belastung, z. B. in der nahrungsmittelverarbeitenden Industrie und Verwaltungsgebäuden (Büroküchen, Türklinken, Toiletten, etc.)

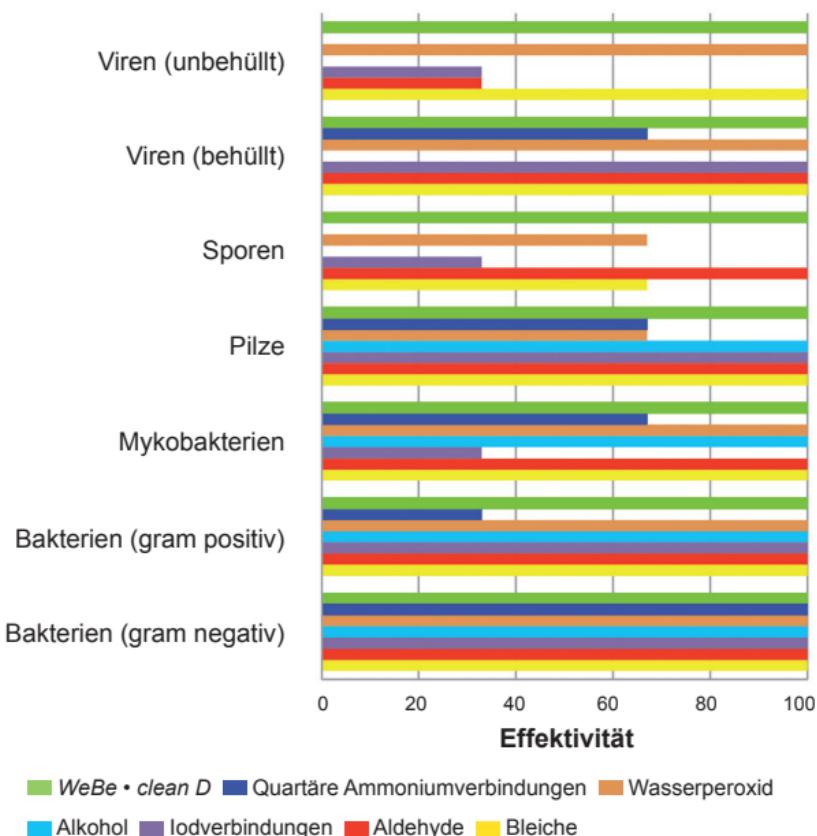
**WeBe • clean D WATER LIGHT 300**

zur Desinfektion von Wasserkreisläufen zur Verhinderung von Biofilmbildung bzw. zum Biofilmabbau (z. B. Kühltürme, Autowaschanlagen, Wasserkreisläufe, Trink- und Abwasser...)

Eine regelmäßige Anwendung von  
WeBe • clean D-Produkten...

- bietet einen sicheren Schutz vor Krankheitserregern in Verwaltungsgebäuden und im Produktionsbereich;
- verhindert effektiv die Verbreitung von Krankheitserregern;
- verbessert die Arbeitsbedingungen sowohl im Verwaltungs- als auch im Produktionsbereich.

Positionierung der WeBe • clean D - Produkte bezüglich ihrer Effektivität im Vergleich zu den auf der Grundlage anderer Stoffe hergestellten Desinfektionsmitteln der Wettbewerber



## WeBe • clean D INDUSTRIAL, HYGIENIC und WATER

die Desinfektionsmittel für den Bereich Industrie:

- hoch effektiv bei vergleichsweise geringen Dosierungen (0,2 bis max. 0,4 Liter pro m<sup>2</sup> Fläche; 2 bis 3 ml pro Händedesinfektionsvorgang, 1 Liter pro m<sup>3</sup> Wasser);
- breites Wirkungsspektrum ohne Bildung von Nebenprodukten;
- eliminieren alle Arten von Mikroorganismen zu ≥ 99,999%;
- chemiefrei und hautfreundlich;
- ungefährlich sowie ungiftig für Mensch und Tier;
- vollständig biologisch abbaubar;
- leicht zu handhaben und nicht brennbar;
- UVgeschützt und kühl gelagert, stabil bis zu 12 Monaten.

## WeBe • clean D - Produkte

- werden aus einer wässrigen Lösung mit natürlichen Salzen und regenerativer Energie umweltfreundlich gewonnen;
- kopieren beim Einsatz die natürlichen Abwehrmechanismen des menschlichen Immunsystems, um infektiöse Pathogene abzutöten;
- töten pathogene Mikroorganismen so effektiv wie kein Gas, keine industrielle Säure, kein Pestizid oder anderer chemischer Stoff;
- eliminieren alle Arten von Mikroorganismen ( $\geq 99,999\%$ ), auch jene, die sonst schwer abzutöten sind und hohe Resistenzen gegen chemische Angriffe haben, wie z. B., pathogene Keime, inkl. Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA) und Clostridoides difficile, Zellen wie Kryptosporadum und Giardia, Protozoen, Sporen wie Antrax und Legionella, Viren wie Ebola, Norovirus, HIV-1 und H1N1 (Schweinegrippe) sowie auch Influenza-A-Virus (Vogelgrippe) und Pilze, Listerien, etc.;
- lassen keine Resistenzbildung oder Mutationen zu;
- haben eine vergleichsweise hohe Ergiebigkeit und sind, aufgrund ihrer hohen Effektivität, somit verbrauchsärmer als herkömmliche Desinfektionsmittel;
- sind grundsätzlich auch für den Einsatz in Vliestuchspendern geeignet;

---

### **Desinfektion:**

Reduktion von Bakterien/Hefen/Pilzen um 99,999% und Viren um 99,99%.

### **Sterilisation:**

Vollständige Reduktion von Mikroorganismen um mindestens 99,9999% (1 unsteriles Objekt von 1 Million).

---



**baua:**  
Bundesanstalt für Arbeitsschutz  
und Arbeitsmedizin



Technologie sowie Produktwirkung geprüft und registriert



WeBe•clean GmbH  
Stettiner Straße 22  
D-30916 Isernhagen  
Mobil +49 151 727 46 397  
[info@webe-clean.com](mailto:info@webe-clean.com)  
[www.webe-clean.com](http://www.webe-clean.com)

