



HARDWATER RINSE AGENT

Płyn do płukania i nablyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych o odczynie kwasowym

Zapobiega tworzeniu się osadów wapiennych. Nie pozostawia zacieków oraz smug, nadając idealny połysk. Odpowiedni do wszystkich stopni twardości wody, bezpieczny dla środowiska naturalnego. Można stosować we wszystkich rodzajach zmywarek do naczyń, wyposażonych we wszystkie rodzaje urządzeń dozujących. Używać do płukania naczyń, sztućców i szkła.

Dozowanie od 0,1 ml do 0,3 ml na 1 litr wody

Wartość pH = 1,0 - 2,0

Pojemność opakowania 10 l



INN-SYNC- DESCALER

Odkamieniacz

Koncentrat stanowiący mieszaninę kwasów organicznych i nieorganicznych specjalnie opracowaną w celu skutecznego i szybkiego usuwania osadów mineralnych, rdzy i tlenków z powierzchni mających kontakt z żywnością. Preparat zalecany jest szczególnie do czyszczenia powierzchni z osadów kamienia wodnego. Preparat można stosować we wszystkich rodzajach zmywarek do naczyń, jako odkamieniacz, do usuwania kamienia z czajników, grzałek elektrycznych, ekspertów do kawy itp.

Dozowanie: 10% roztwór (1L płynu na 10L wody), 20% roztwór (1L płynu na 5L wody).

Wartość pH = 1,9

Pojemność opakowania 10 l



Food Service Disinfectant

Bezzapachowy preparat myjąco-dezynfekcyjny usuwający tłuszcze

Skoncentrowany środek do mycia i dezynfekcji. Zabija bakterie występujące podczas procesu przygotowywania posiłków na masową skalę, jednocześnie usuwając tłuszcze oraz oleje. Produkt na bazie czwartorzędowych związków amoniowych. Stosowany w przemyśle spożywczym, tam gdzie występuje proces produkcji spożywczej, włącznie z chłodniami mięsnymi, magazynami żywności, w przetwórstwie rybnym, drobiowym, mleczarskim, placówkach służby zdrowia itp. Preparat przeznaczony do mycia ręcznego, maszynowego oraz pianowego

Wartość pH = 13,2.

Zalecane rozcieńczenia: od 1:25 do 1:80.

Pojemność butelki 3,78 l

Decyzja Ministra Zdrowia ZPŚ-484 pb-3514/2008

Food Service - gotowy do użytku - II



Quato 78 PLUS

Koncentrat myjący o działaniu dezynfekującym usuwający przykre zapachy

Preparat opracowany specjalnie dla potrzeb różnych instytucji. Przeznaczony do mycia powierzchni zanieczyszczonych lub skażonych krwią i substancją organiczną, wskazująca obecność HIV. Preparat przeznaczony również do codziennej pielęgnacji powierzchni, gdzie występuje możliwość infekcji. Produkt na bazie czwartorzędowych związków amoniowych. Idealny do domów opieki, placówek służby zdrowia, placówek weterynaryjnych, szkół, basenów, przemysłu farmaceutycznego, kosmetycznego, spożywczego oraz innych instytucji.

Wartość pH = 7,2 - 8,2.

Zalecane rozcieńczenie 1:128

Pojemność opakowania 3,78l lub 18,9l

Decyzja Ministra Zdrowia ZPO-484 pb-0944/2004

Quato 78 PLUS - gotowy do użytku - II



CZYSZCZENIE GRILI, PIEKARNIKÓW

Food Service 5000

Koncentrat do mycia piekarników i grilla

Doskonały skoncentrowany alkaliczny środek myjący, skutecznie usuwa przypalenia, plamy z oleju i tłuszczu. Bezpieczny dla powierzchni z żelaza, stali nierdzewnej, niklu i szkła. Ułatwia czyszczenie przypalonych powierzchni, grilla, płyt kuchennych, piekarników, okapów, wentylatorów, patelni i innego wyposażenia kuchennego.

Czyszczone powierzchnie podgrzewać max do temp 60°C.

Rozcieńczanie: 1:1, 1:3, 1:4, 1:30

Wartość pH = 13,9

Pojemność opakowania 1l, 5l



Food Service 5000 - gotowy do użytku - 1l



USUWANIE NALOTÓW WAPIENNYCH

Scale Remover

Preparat kwasowy przeznaczony do usuwania osadów

Preparat do usuwania osadów pochodzenia mineralnego. Scale Remover jest to preparat, za pomocą którego można skutecznie usuwać nagromadzone osady kamienia wapiennego i rdzy. Preparat zawiera w swym składzie m.in. mieszanek kwasów organicznych dzięki czemu powierzchnie przedmiotów wykonanych ze stali nierdzewnej, miedzi mogą odzyskać swój naturalny połysk. Należy pamiętać jednak aby zabieg czyszczenia był wykonywany regularnie. Nie powoduje uszkodzeń powierzchni ze stali nierdzewnej.

Wartość pH = 0,5 - 1,0

Rozcieńczanie 1-1 / 1-8

Pojemność butelki 1l, 5l



Facto PM20

Kwasowy preparat czyszczący dla obiektów przemysłowych

Kwasowy koncentrat czyszczący. Usuwa osady z wapnia, twardej wody i rdzy. Odtłuszcza zarówno po rozcieńczeniu gorącą jak i zimną wodą. Doskonały środek dla przetwórstwa owocowo-warzywnego, mięsnego, mleczarni, browarów, itd. Doskonały w usuwaniu kamienia i rdzy, preparat ulega łatwej biodegradacji.

Wartość pH = 1,0

Zalecane rozcieńczenia od 1:5 do 1:100

Pojemność opakowania 5l, 20l



USUWANIE TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ

SUPER CLEAN

Preparat do usuwania tłustych zabrudzeń

Preparat gotowy do użytku przeznaczony do większości powierzchni zmywalnych. Penetruje powierzchnie porowate i usuwa olej, tłuszcz, plamy z żywności, atrament, plamy z kredek i większości innych uporczywych plam. Do czyszczenia blatów stołów, płytek ceramicznych, drzwi, powierzchni filtrów wentylacyjnych, śladów czarnych obcasów, sprzętu komputerowego itp. Doskonały preparat do utrzymywania czystości w biurach, hotelach, szkołach, salach gimnastycznych, oraz w wszelkiego rodzaju obiektach publicznych. Preparat gotowy do użytku.

Wartość pH = 11

Pojemność opakowania 1l



JET

Zasadowy preparat do usuwania zanieczyszczeń tłuszczowych i olejowych

Wszeczhronny preparat będący mieszaną zasadowych rozpuszczalników działa skutecznie myjąc plamy z tłuszczu po rozcieńczeniu go w zimnej wodzie. Jest środkiem wszechstronnym. Może być stosowany do mycia ręcznego, maszynowego i przy użyciu maszyn wysokociśnieniowych. Dzięki specjalnej kompozycji związków alkalicznych i związków powierzchniowo czynnych produkt ten szybko i skutecznie usuwa zanieczyszczenia z mytych powierzchni, wykazując szczególnie silne właściwości emulgujące w stosunku do zanieczyszczeń o charakterze tłuszczowym i olejowym.

Wartość pH = 12,0 - 13,0.

Rozcieńczanie od 1:60 do 1:150.

Pojemność opakowania 1l, 5l, 20l

