

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Was	Produkt	Dosierung	Wie	Wie oft
Edelstahlbehälter Essgeschirr Gläser Besteck Schneidebretter Arbeitsgeräte	Winterhalter A 50 PC Vorreiniger	manuell 0,1-0,5 ml / l dem Wasser zur Vorbehandlung des Spülgutes zugeben	im Reinigungsbad schmutzige Gegenstände reinigen, mit Frischwasser abspülen	nach Benutzung
Gläser professionelle Spüler Geschirrtteile aus Glas Porzellan, Kunststoff und Edelstahl	Winterhalter A 40 GS Oberflächen- reiniger mit Hygiene-Kraft	je nach Verschmutzungs- grad	unverdünnt auf die zu reinigenden Flächen bzw Geschirrtteile aufsprühen, einige Minuten einwirken lassen, anschließend den aufgelösten Schmutz mit reichlich Frischwasser abspülen bzw maschinell nachspülen	täglich, nach Benutzung
Glasflächen Fenster Spiegel	Winterhalter C 123 Glasreiniger	unverdünnt	Aufsprühen und mit trockenem fusselfreiem Tuch nachwischen	nach Bedarf
Grill Konvektomat Backofen	Winterhalter C 151 Grillreiniger	unverdünnt oder 100 ml auf 1 Liter Wasser	Aufsprühen, einwirken lassen, mit Frischwasser gründlich abspülen	täglich, nach Benutzung
professionelle Spüler Geschirrtteile Gläser Geschirr aus Porzellan, Kunststoff, Glas, Edelstahl Besteckteile	Winterhalter A 70 LS Entkalkungs- konzentrat	10 bis 100 ml / l	Entkalken der Spülmaschine: Reinigerdosierung in das Tankwasser vor der Zugabe von A 70 LS unterbinden und Maschine mit Frischwasser neu befüllen. In Abhängigkeit von der Verkalkung 10 bis 100 ml/l A 70 LS zugeben und das Tankwasser ca. 10-30 Min umwälzen bis die Verkalkungen vollständig aufgelöst sind. Entkalken von Geschirr und Gläsern: Maschinell: Spülgut im normalen Programmdurchlauf nach oben erläuteter Entkalker-Zugabe spülen. Nach 5 Spülgängen nachdosieren. Manuell: 100 ml in 1 l heißem Wasser auflösen und Geschirrtteile 10-30 Minuten einlegen. Teile danach maschinell nachspülen.	nach Bedarf
Arbeitsflächen und Küchengeräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen Türen und Kühlmöbel Abfallbehälter	Winterhalter C 141 Desinfektions- mittel	unverdünnt aufsprühen	Auf ein Tuch geben und die gereinigte, trockene Fläche gleichmäßig abwischen (direktes Sprühverfahren nur wenn unumgänglich). Mindestens 1 Minute einwirken lassen, nicht nachwischen!	täglich
alle Edelstahlflächen, die nicht mit Lebensmittel direkt in Berührung kommen	Winterhalter C 162 Edelstahlpflege	unverdünnt	Auf trockene, gereinigte Oberfläche sprühen, mit trockenem, fusselfreiem Tuch nachpolieren	nach bedarf

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher verwenden. Die Hinweise auf dem Etikett, dem Technischen Datenblatt und dem Sicherheitsdatenblatt sind zu beachten. Flächen, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung und Desinfektion mit Trinkwasser nachgespült werden.

Ihr Ansprechpartner:



Sirlinger Gastrotechnik Handels GmbH
Tel.: 07412 / 56028
Schaubraum & Büro:
3680 Persenbeug, Industriestrasse 14
office@sigatec.at – www.sigatec.at

Beratung - Planung - Design - Service - Verkauf - Montage