

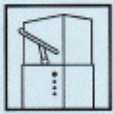









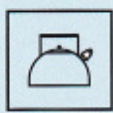











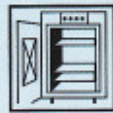






Gewerbeküche

Reinigungs- und Hygieneplan

KLEEN
PURGATIS

KLEEN PURGATIS GmbH · Dieselstraße 10 · D-32120 Hiddenhausen
Fon +49 (0) 5223 9970-40 | Fax -50 · info@kleen-purgatis.de · www.kleen-purgatis.de
Ein Unternehmen der BUDICH GRUPPE mit zertifiziertem Qualitätsmanagementsystem

Was	Womit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Wie	Gefahrstoff
 Hände desinfizieren	 BUDESIN® LOTIO HD VAH-gelistet	Vor Dienstbeginn, Tätigkeitswechsel und nach Pausen, Toilettengang, ...							hygienisch: 3 ml/30 Sek. unverdünnt einreiben, mit wenig Wasser aufschäumen, Hände reinigen, mit Wasser abspülen.	Entzündlich
 Geschirr, Besteck	 PRESTAN® INTENSIV Geschirrspüler								maschinelles Geschirrspülen	 C-Ätzend
 Geschirr, Besteck	 PRESTAN®KLAR FORTE Klarspüler								maschinelles Geschirrspülen	
 Geschirr, Töpfe	 VANULAN Handpülmittel - ideal für Gläser -								manuelles Geschirrspülen	
 Herd, Abzüge, Umfeld	 PURINA Fettlöser alkalisch								Reinigungslösung gleichmäßig auftragen, einwirken lassen, bearbeiten, abspülen und, wenn erforderlich, nachtrocknen	 C-Ätzend
 Heißwassergeräte	 PARA KALKLÖSER Entkalker und Entkruster	nach Bedarf							je Liter Wasser ca. 100 ml Entkalker hinzufügen. Den Wasserbehälter des Gerätes mit der Lösung zu 2/3 füllen. Gerät erhitzen. Wichtig! Nach jeder Entkalkung Gerät ausreichend klarspülen.	 C-Ätzend
 Flächen, Böden	 OROSEPT VK Flächendesinfektionsreiniger, VAH-gelistet	nach Bedarf, mind. 1x Woche							Oberflächen nach jedem Gebrauch vorreinigen, aufbringen der Desinfektionsflotte, reinigen, EWZ mind. 15 min	 C-Ätzend
 Bodenreinigung	 Wechselreinigung PURINA (5x/Wo), SPONTAN SUPER (2x/Wo)								Produktlösung aufbringen, mit Schrubber bearbeiten, spülen und trocken abziehen	 C-Ätzend
 Edelstahlflächen	 PRESTAN® EDELSTAHLPFLEGER nur senkrechte Flächen, nicht für Flächen zur Lebensmittelverarbeitung	nach Bedarf							mit sauberem, trockenem Tuch aufbringen; Produkt gleichmäßig auf Fläche verteilen, nicht nachpolieren; nicht auf Flächen für Lebensmittelverarbeitung verwenden	 X-Gesundheitsschädlich
 Konvektomat, Grill	 GRANIT S Grillreiniger mit Metallschutz	nach Benutzung							Fläche ggf. vorheizen, vorwässern, vordampfen, Produkt aufsprühen, einwirken lassen	 C-Ätzend
 Flächen, Geräte	 BUDESIN SPRAY OFF Schnelldesinfektionsreiniger VAH/DVG-gelistet								Geräte und Oberflächen nach jedem Gebrauch, vorreinigen, desinfizieren, pur aufsprühen und gleichmäßig aufbringen, EWZ 60 sek	Entzündlich

Reinigung in Gewerbeküchen

Sie sind als Profi im Gaststättengewerbe tätig? Der Einsatz der professionellen Reinigungsprodukte von KLEEN PURGATIS bietet Ihnen die Möglichkeit, alle gesetzlichen Hygiene-Vorschriften mit minimalem Aufwand einzuhalten. Zu den aufgeführten Produkten können Sie sich unter www.kleen-purgatis.de alle relevanten Daten ausdrucken. Damit haben Sie die Voraussetzungen geschaffen, jeder Hygieneprüfung gelassen entgegen sehen zu können.



nur senkrechte
Edelstahlflächen
**PRESTAN
EDELSTAHLPFLEGE**

Gewerbliche
Spülmaschinen
**PRESTAN INTENSIV
PRESTAN KLAR FORTE**



Handspülmittel
VANULAN



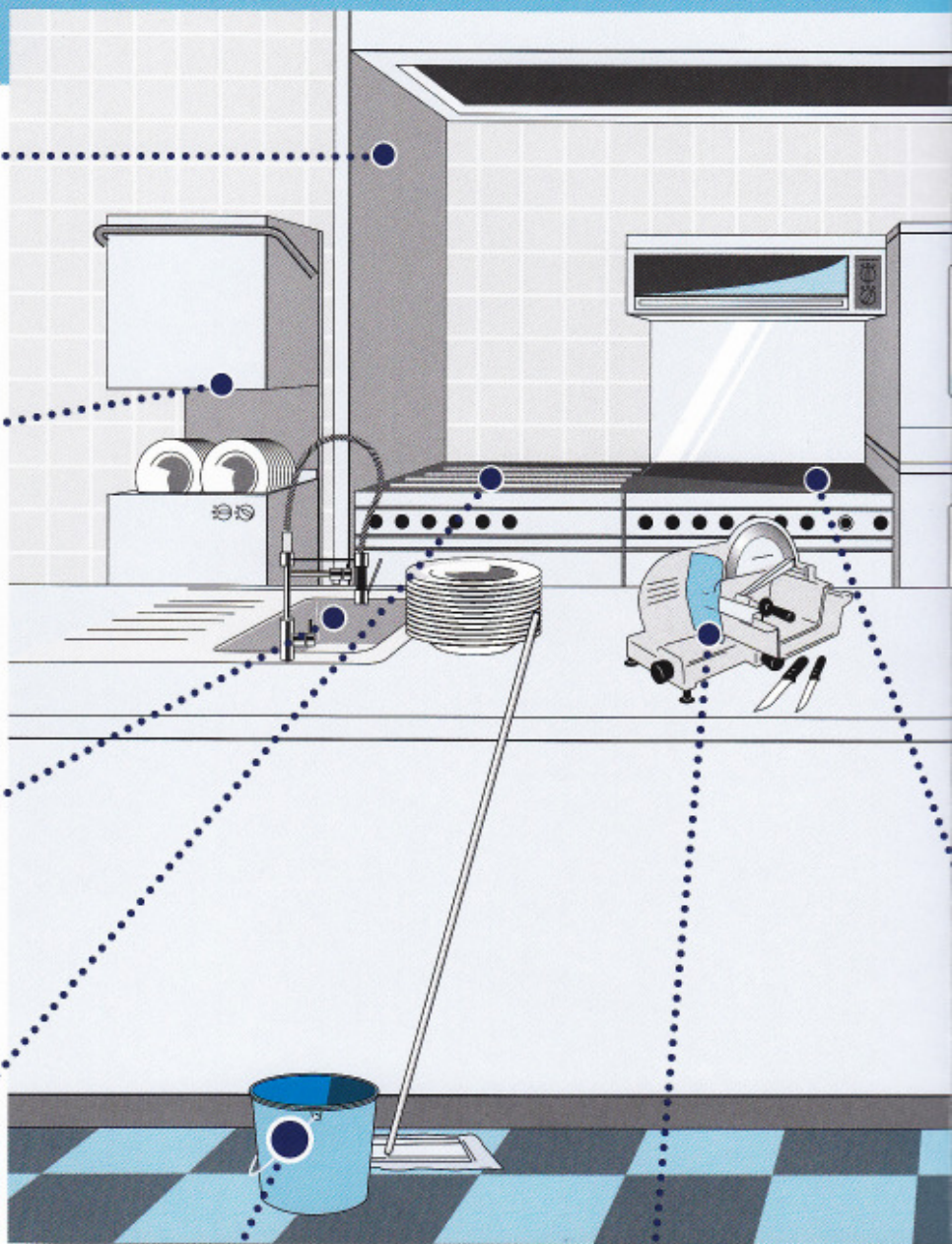
Grill
GRANIT S



Boden
**SPONTAN SUPER
PURINA**



Schneidegeräte
Lebensmittel-Arbeitsflächen
BUDESIN SPRAY OFF



Dunstabzug
PURINA



Kühlgeräte
**BUDESIN
SPRAY OFF**



Händedesinfektion
**BUDESIN
OP SEPT**



Allgemeine
Flächendesinfektion
OROsept VK



Herd und Umfeld
PURINA



Heißwassergeräte
PARA KALKLÖSER



Konvektomat
GRANIT S



Reinigung in den weiteren Bereichen

Der Schankraum sowie die sanitären Bereiche sind die Visitenkarte des Hauses. Auch hier bietet KLEEN PURGATIS eine Vielzahl von optimalen Produkten für den Einsatz im gewerblichen Betrieb. Zeigen Sie Ihren Gästen Ihren Betrieb in perfektem, hygienisch sauberem Zustand. Die Gäste werden es Ihnen danken und sich wohl fühlen.

Schankraum



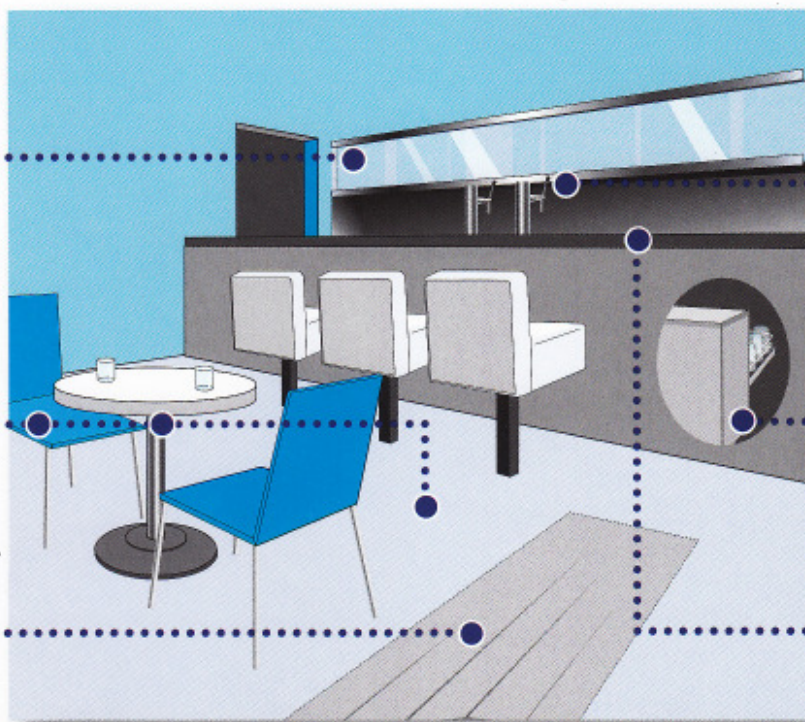
Glas und Kunststoffe
ULTRA GLASREIN



Alle wasserfesten Oberflächen und Böden
BLUE STAR



Laminat und Parkettreiniger
Premium N° 3



Desinfektion Ausschankgeräte
OROsept VK



Gläser-spülmaschine
Gläserpülmittel



ideales Handspülmittel
Vanulan

Sanitärbereich



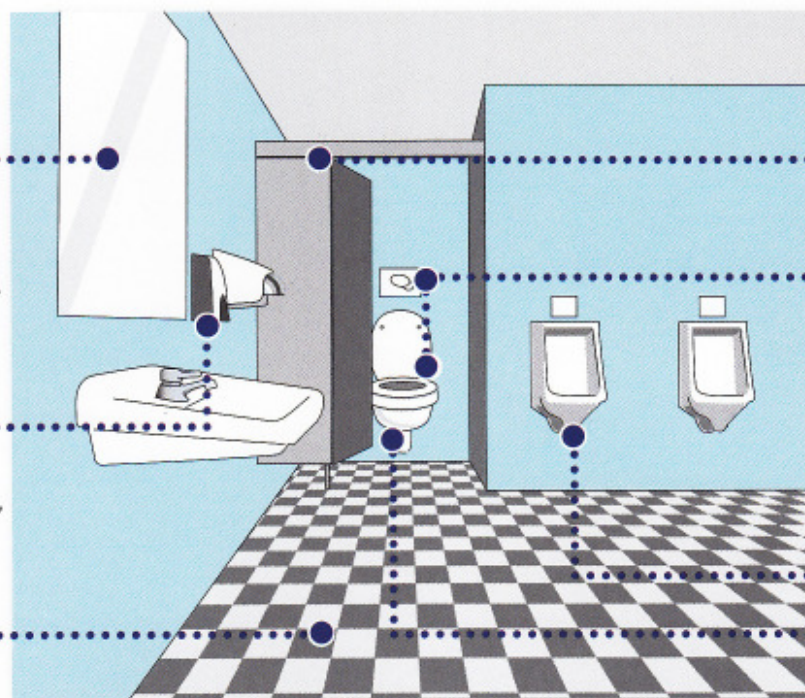
Spiegel, Glas
ULTRA GLASREIN



Waschcreme für Euroseifen-spender
COPELIA GASTRO



Boden, Fliesen, Oberflächen aus Keramik
PUSH AMI



Ablagen, Halterungen Trennwände (z.B. Resopal)
BLUE STAR



Desinfektion
BUDESIN SPRAY OFF



WC und Urinale
TRO WC-TABS
PUSH WC-REINIGER