



DR. WEIGERT

Higiena systemowa

Piekarnia / Cukiernia



**Oferta
produktowa**

Mycie, dezynfekcja i systemy higieny
w produkcji wyrobów piekarniczych
i cukierniczych

neodisher®
neomoscan® –
nasze doświadczenie
dla Waszego
bezpieczeń-
stwa.

Wieloletnie doświadczenie

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu firma Dr. Weigert samodzielnie rozwiązuje najtrudniejsze problemy. Obszary szczególnie wrażliwe pod kątem higieny w piekarniach i cukierniach wymagają zastosowania specjalistycznych rozwiązań. Oferujemy kompetencje, na których możecie Państwo polegać.

Bezpieczeństwo higieniczne w profesjonalnej piekarni i cukierni ma decydujące znaczenie. Optymalne efekty mycia i dezynfekcji oraz jak najwyższa ekonomiczność są ważnym punktem maszynowego mycia sprzętów, blach i urządzeń.

Kompetencja z jednego źródła

Czyste urządzenia i sprzęt oraz higieniczne warunki pracy są ważną wizytówką - wykorzystajcie Państwo nasze kompetencje: specjalistyczna wiedza naszych doradców neodisher® jest mocnym argumentem za wyborem firmy Dr. Weigert. Chętnie udzielimy Państwu porad we wszystkich aspektach dotyczących maszyn myjących oraz utrzymania higieny w profesjonalnej piekarni i cukierni.

Innowacyjne produkty i metody, w połączeniu ze zoptymalizowanym dozowaniem środków myjących za pomocą nowoczesnych systemów dozujących weigomatic®, dają Państwu najwyższy poziom bezpieczeństwa, ekonomiczności i kompatybilności z wymogami ochrony środowiska. Doradca grupy neodisher® jest osobą do kontaktów z Państwem we wszystkich kwestiach – godnym zaufania i profesjonalnym partnerem w dziedzinie mycia i dezynfekcji oraz czystego, pod względem wymogów higieny, otoczenia pracy.

Doskonałe rezultaty - także w kwestii trwałości

Bezpieczeństwo higieniczne i ochrona środowiska nie stanowią sprzeczności dla firmy Dr. Weigert. Oferuje ona higieniczne i skuteczne w 100% rozwiązania, które są jednocześnie ekologiczne i trwałe. Znajdziecie Państwo w firmie Dr. Weigert coraz więcej produktów wyróżnionych certyfikatem EU Ecolabel.





Oferta produktowa

Mycie koszy transportowych, zbiorników, pojemników	4
Mycie pieców piekarniczych, wózków załadowniczych	4
Mycie i dezynfekcja pomieszczeń garowni, linii produkcyjnych	5
Mycie i dezynfekcja powierzchni	6
Mycie piecyków do opiekania, piekarników	7
Maszynowe mycie blach do pieczenia, naczyń	7
Mycie ekspresów do kawy, układów do spieniania mleka	8
Mycie i dezynfekcja urządzeń do produkcji lodów	8
Rozwiązania techniczne i systemy dozowania	9-10
Doradztwo systemowe	11



Mycie koszy transportowych, zbiorników, pojemników

neomoscan® FA 2

Środek myjący do blach do pieczenia, sprzętów, form do czekolady – płynny koncentrat – nie zawiera aktywnego chloru

Maszynowe mycie blach i form do pieczenia, powierzchni oraz drobnych sprzętów ze stali nierdzewnej i aluminium. Niepieniący w temperaturze powyżej 40°C. Mycie poliwęglanowych form do czekolady (w połączeniu ze środkiem płuczącym neodisher KN).

Beczka 250 kg 2201 13

Kanister 24 kg 2201 26



neomoscan® RD

Środek myjący do koszy – płynny koncentrat – nie zawiera środków powierzchniowo czynnych

Środek na bazie aktywnego chloru, niepieniący, do maszynowego mycia koszy piekarniczych. Dobra skuteczność mycia i kompatybilność materiałowa, odpowiedni również do aluminium.

Beczka 250 kg 1101 13

Kanister 24 kg 1101 26



neomoscan® FA 19 Z

Środek myjący do pojemników – płynny koncentrat – nie zawiera aktywnego chloru, krzemianów i fosforanów

Wysokoalkaliczny środek do maszynowego mycia z dużą skutecznością i silnym działaniem emulgującym. Bardzo dobre właściwości w twardej wodzie. Niepieniący w temperaturze powyżej 40°C.

Beczka 280 kg 1204 13

Kanister 24 kg 1204 26



neodisher® TS

Środek płuczący do koszy transportowych – płynny koncentrat –

Kwaśny środek, zapobiega powstawaniu kamienia, uniwersalne zastosowanie. Do stali nierdzewnej i różnych tworzyw sztucznych.

Beczka 200 kg 3686 13

Kanister 10 l 3686 30

Kanister 20 kg 3686 26



Mycie pieców piekarniczych, wózków załadowniczych

neomoscan® FA 12

Środek myjący do pieców i wózków – płynny koncentrat –

Wysokoalkaliczny środek do pianowego mycia z bardzo dobrym efektem wiązania wody. Rozpuszcza silnie zwęglone i trudne zabrudzenia. Do zastosowania w urządzeniach spryskujących oraz nisko- i wysokociśnieniowych urządzeniach pianowych.

Kanister 24 kg 2203 26



Mycie i dezynfekcja pomieszczeń garowni, linii produkcyjnych



neomoscantm TE-S *

Środek myjąco-dezynfekcyjny do powierzchni i sprzętu w przemyśle spożywczym – płynny koncentrat – bakteriobójczy, grzybobójczy

Do skutecznego mycia i bezpiecznej dezynfekcji. Na bazie aktywnego chloru. Do mycia we wszystkich obszarach przemysłu spożywczego. Do zastosowania w niskociśnieniowych urządzeniach pianotwórczych.



Beczka 220 kg 2104 13

Kanister 20 kg 2104 26

neomoscantm m.S.*

Środek myjąco-dezynfekcyjny do powierzchni i sprzętu w przemyśle spożywczym – płynny koncentrat – bakteriobójczy, grzybobójczy

Środek do jednoczesnego mycia i dezynfekcji. Na bazie aktywnego chloru. Do zastosowania w niskociśnieniowych urządzeniach pianotwórczych. Odpowiedni do aluminium.



Beczka 220 kg 2103 13

Kanister 20 kg 2103 26

neomoscantm FA 4

Uniwersalny środek myjący – płynny koncentrat –

Łagodnie alkaliczny uniwersalny środek myjący do powierzchni i urządzeń. Do stosowania przy użyciu metody natryskowej i zanurzeniowej, do użycia ręcznego oraz w maszynach szorujących. Także do zastosowania w wysokim ciśnieniu - w urządzeniach myjących strumieniem pary.



Kanister 22 kg 3410 26

Kanister 10 kg 3410 30

niroklar S 55

Kwaśny środek myjący – płynny koncentrat –

Skuteczne i szybkie mycie silnie zabrudzonych ścian i podłóg, szczególnie osadami mineralnymi oraz wapniowymi. Do zastosowania w niskociśnieniowych urządzeniach pianotwórczych.



Beczka 240 kg 2307 13

Kanister 24 kg 2307 26

* Środki dezynfekcyjne należy stosować w bezpieczny sposób. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą i ulotką produktu.

Zwrócić uwagę na parametry stosowania i wskazówki dotyczące zgodności materiałowej. Informacje znajdują się w karcie charakterystyki dostępnej na stronie www.drweigert.pl



Mycie i dezynfekcja powierzchni

neiform® K plus*

Środek myjąco-dezynfekcyjny do powierzchni i sprzętu w przemyśle spożywczym – płynny koncentrat – bakteriobójczy, drożdżakobójczy, działa na wirusy ostonkowe

Do jednoczesnego mycia i dezynfekcji z doskonałą skutecznością mycia i bezpieczną dezynfekcją. Nie zawiera substancji zapachowych oraz barwników. Znajduje się na liście środków dezynfekcyjnych IHO (niemieckie Stowarzyszenie Przemysłu Higieny i Ochrony Powierzchni).



Kanister	10 l	3223 30	Butelka	6 x 2 l	3223 42
----------	------	---------	---------	---------	---------

caraform® active

Intensywny środek myjący ze szczególnymi właściwościami odtłuszczającymi do powierzchni i sprzętów – płynny koncentrat –

Usuwa nawet najbardziej uporczywe złoże tłuszczu z powierzchni, blatów roboczych i urządzeń. Czyści mocno i skutecznie.



Kanister	10 l	3287 30	Butelka	6 x 2 l	3287 42
----------	------	---------	---------	---------	---------

neodisher® floor ultra

Środek myjący do podłóg – płynny koncentrat –

Skutecznie usuwa organiczne i nieorganiczne pozostałości. Alkaliczny, niskopieniący. Posiada przyjemny zapach. Można stosować w maszynach szorujących lub przecierając.



Kanister	10 l	3175 30
----------	------	---------

caraform® universal

Uniwersalny środek myjący do powierzchni, sprzętów i naczyń – płynny koncentrat –

Skutecznie usuwa zanieczyszczenia z powierzchni, blatów roboczych, urządzeń i podłóg. Odpowiedni także do ręcznego mycia naczyń. Nie zawiera substancji zapachowych.



Kanister	10 l	3221 30	Butelka	6 x 2 l	3221 42
----------	------	---------	---------	---------	---------

neoblank®

Środek do pielęgnacji stali nierdzewnej – roztwór gotowy do użycia –

Łatwo i skutecznie usuwa odciski palców oraz pozostające po myciu plamy i smugi z powierzchni ze stali nierdzewnej. Zapobiega ponownemu osadzeniu się zabrudzeń. Specjalne zastosowanie w przemyśle spożywczym.



Kanister	5 l	3565 33	Butelka ze spryskiwaczem	12 x 0,75 l	3565 47
----------	-----	---------	--------------------------	-------------	---------

* Środki dezynfekcyjne należy stosować w bezpieczny sposób. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą i ulotką produktu.

Zwrócić uwagę na parametry stosowania i wskazówki dotyczące zgodności materiałowej. Informacje znajdują się w karcie charakterystyki dostępnej na stronie www.drweigert.pl

Mycie piecyków do opiekania, piekarników



neodisher® CombiClean

Środek myjący do pieców konwekcyjnych – płynny koncentrat –

Skutecznie usuwa pozostałości tłuszczu i białka, a także przypalone resztki żywności. Dobra kompatybilność materiałowa. Do stosowania w piecach konwekcyjnych z systemem automatycznego czyszczenia, jak również do użycia ręcznego.



Kanister	10 l	3941 30	Butelka ze spryskiwaczem	12 x 0,75 l	3017 47
----------	------	---------	--------------------------	-------------	---------

Maszynowe mycie blach do pieczenia, naczyń



neodisher® Alka 2 **

Środek myjący do blach do pieczenia i naczyń – płynny koncentrat – nie zawiera aktywnego chloru

Do mycia blach do pieczenia, garnków, sprzętu z aluminium i stali nierdzewnej w zmywarkach. Wysoka ochrona materiałowa.



Kanister	25 kg	3106 26
----------	-------	---------

neodisher® Alka 440 **

Środek do mycia naczyń – płynny koncentrat – nie zawiera fosforanów i środków powierzchniowo czynnych

Do mycia naczyń, szkła, sztućców, tac i sprzętu pomocniczego w zmywarkach przemysłowych. Usuwa wszystkie rodzaje resztek żywności. Zawiera specjalną substancję utleniającą usuwającą osady po kawie i herbacie - bez zapachu chloru. **Nie nadaje się do aluminium i metali kolorowych.**



Beczka	260 kg	3659 13	Kanister	25 kg	3659 26
Kanister	12 kg	3659 30			

neodisher® TS

Środek płuczący do naczyń – płynny koncentrat –

Kwaśny środek, zapobiega powstawaniu kamienia, uniwersalne zastosowanie. Odpowiedni do naczyń z porcelany, stali nierdzewnej i różnych tworzyw sztucznych.



Beczka	200 kg	3686 13	Kanister	20 kg	3686 26
Kanister	10 l	3686 30			

** Produkt może być zastąpiony innym środkiem, w zależności od warunków technologicznych. Zapytaj naszego doradcę.



Mycie ekspresów do kawy, układów do spieniania mleka

neodisher® CM P

Środek czyszczący do automatów z kawą – proszek –

Do codziennego mycia automatów z kawą i gorącymi napojami. Zawiera aktywny tlen. Skutecznie usuwa garbniki i osady kawowe. Szybko rozpuszczalny w wodzie.

Pojemnik 10 x 1 kg 3226 82



neodisher® CM tabs

Środek czyszczący do ekspresów do kawy i maszyn espresso – tabletki –

Do codziennego mycia kawiarek, ekspresów do kawy. Zawiera aktywny tlen. Skutecznie usuwa garbniki i osady kawowe. Szybko i całkowicie rozpuszczalny w wodzie, bardzo łatwo się sputkuje.

Pojemnik 4 x 400 g 3266 83



neodisher® CM milk

Środek myjący do urządzeń spieniających mleko – płynny koncentrat –

Do mycia urządzeń spieniających mleko i przewodów do mleka w automatach i ekspresach do kawy oraz maszynach espresso. Skutecznie usuwa resztki mleka i zapewnia higieniczny proces spieniania mleka.

Butelka 1 l 3025 59



neodisher® CM special

Środek do usuwania kamienia w ekspresach do kawy – proszek –

Usuwa osady wapnia i inne ulegające rozpuszczeniu kwasem zanieczyszczenia w ekspresach do kawy, maszynach espresso oraz urządzeniach do podgrzewania wody.

Pojemnik 10 x 1 kg 3264 82



Mycie i dezynfekcja urządzeń do produkcji lodów

neoform® CM dis*

Środek myjąco-dezynfekcyjny do dozowników i pojemników dla produktów mlecznych – płynny koncentrat – bakteriobójczy

Do jednoczesnego mycia i dezynfekcji dozowników śmietany, pojemników na lody, automatów do lodów, dozowników soków owocowych i pojemników na mleko. Skutecznie usuwa resztki mleka, produktów mlecznych, lodów i soków owocowych. Zawiera aktywny chlor.

Butelka 1 l 3229 59



* Środki dezynfekcyjne należy stosować w bezpieczny sposób. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą i ulotką produktu.

Zwróć uwagę na parametry stosowania i wskazówki dotyczące zgodności materiałowej. Informacje znajdują się w karcie charakterystyki dostępnej na stronie www.drweigert.pl

Rozwiązania techniczne i systemy dozowania



weigomatic® Concept

Urządzenie dozujące i sterujące do ciągłego i czasowego podawania do zmywarki płynnych środków myjących i płuczających. Nadaje się do maszyn wszystkich wielkości. W zależności od sposobu zastosowania, pompy perystaltyczne i przewodnościowe regulatory weigomatic® Concept mogą być indywidualnie łączone w systemy modułowe. Dozowanie odbywa się metodą sterowania ilościowego, lecz na życzenie klienta może zostać również zastosowana metoda sterowania przewodnościowego.



neomatik® WSG 2

Stacjonarne, naścienne urządzenie natryskowe do wytwarzania i natrysku gotowych do użycia roztworów myjących i dezynfekcyjnych. Do urządzenia można podłączyć 2 koncentraty środka myjącego lub dezynfekcyjnego, dozowanie odbywa się poprzez injektor. Na wyposażeniu pistolet natryskowy, wąż ciśnieniowy o długości 20 m, uchwyt na pojemniki. Do montażu na ścianie.

0704 40



neomatik® ZMW 1 / neomatik® ZMW 3

Urządzenie mieszające do wytwarzania gotowych do użycia roztworów myjących i dezynfekcyjnych, do bezpośredniego napełniania zlewozmywaków lub wiader. W zależności od rodzaju, do urządzenia można podłączyć jeden lub trzy koncentraty środka myjącego. Do montażu na ścianie.

neomatik® ZMW 1 (do 1 produktu)

0704 10

neomatik® ZMW 3 (do 3 produktów)

0704 20



neomatik® easyDOS

Przenośna pompa do prostego, bezpiecznego i bezpośredniego dozowania koncentratów środków myjących do otwartych pojemników (np. zlewozmywaków lub wiader). Umożliwia precyzyjne regulowanie dozowanej ilości (10 - 30 ml); łatwy montaż na ścianie, bez przyłącza prądu i wody.

9808 54



Mobilna wytwornica piany

Specjalistyczne urządzenie do nakładania na powierzchnie środków chemicznych w postaci piany. Wytworzona piana jest bardzo stabilna, utrzymuje się nawet na pionowych powierzchniach. Urządzenie wyposażone jest w komplet lanc spryskujących oraz wąż zasilający. Dostępne w dwóch wersjach 25 l lub 50 l.

wytwornica 50 l

6402 46

wytwornica 25 l

6402 48



Przenośne urządzenie spryskujące z przedłużaczem

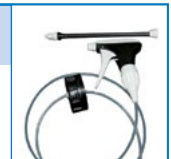
Przenośne urządzenie spryskujące z przedłużaczem do wygodnego użycia neodisher® CombiClean w trudno dostępnych miejscach. Możliwość podłączenia także bezpośrednio do kanistra, co eliminuje konieczność kłopotliwego przewlekania preparatu do zbiornika urządzenia spryskującego.

do butelki 0,75 l

9802 05

do kanistra 10 l

9802 07



Rozwiązania techniczne i systemy dozowania

neomatik® Drucksprüher

Do natrysku rozcieńczonych roztworów myjących i dezynfekcyjnych. Ciśnienie wytwarzane jest za pomocą dźwigni pompującej. Na wyposażeniu przedłużacz spryskiwacza. Zbiornik o pojemności 1,5 l.

9808 51



Nasadka spryskująca

Spryskiwacz do neodisher® CombiClean

9500 07

Rozpylacz do neoblank®

9500 02



Nasadka dozująca

Do dozowania preparatów caraform® universal, caraform® active, neoform CM dis

z butelki o pojemności 1 l, skok 5 - 20 ml

9500 25

z butelki o pojemności 2 l, skok 20 ml

9204 31



Kubki dozujące i miarki

Kubek ze skalą 200 ml

9500 70

Kubek ze skalą 500 ml

9801 06

Kubek ze skalą 1000 ml

9801 00



Elementy dozujące i akcesoria pomocnicze do kanistrów i beczek

Klucz z tworzywa sztucznego do łatwego otwierania kanistrów i beczek

9810 07

Klucz z aluminium do łatwego otwierania beczek

9810 05

Pompka do kanistrów 5 l, 10 l i 12 kg (skok 30 ml)

9807 01

Pompka do kanistrów 20 l, 20 kg i 25 kg (skok 30 ml)

9807 00

Pompa ręczna do beczek

9803 08

Kranik do kanistrów 5 l, 10 l i 12 kg

9800 04

Kranik do kanistrów 20 l, 20 kg i 25 kg

9800 03

Kranik do beczek

9800 02

Nalewak nakręcany do kanistrów 5 l, 10 l i 12 kg

9810 11

Nalewak nakręcany do kanistrów 20 l i 20-25 kg

9810 10

Nalewak do beczki

9803 11

Klin ułatwiający opróżnianie beczki

9803 12

Wózek do beczki

9803 10



Środki ochrony osobistej

Rękawice ochronne

9880 05

Okulary ochronne

9880 06

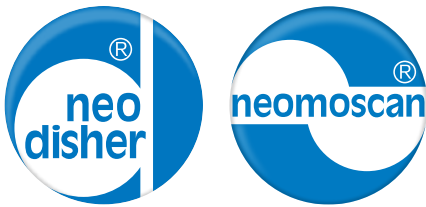
Płuczka do oczu

9880 07

Pojemnik do przechowywania osobistego wyposażenia ochronnego

9880 08





Doradztwo systemowe

Odpowiedzialność wymaga partnera z dużym doświadczeniem

W profesjonalnych piekarniach i cukierniach higiena odgrywa bardzo ważną rolę. Zarówno w przypadku mycia maszynowego, jak też higieny pomieszczeń i personelu, bezpieczeństwo zapewnia partner wyróżniający się wydajnymi produktami i odpowiednią wiedzą praktyczną. Firma Dr. Weigert jest takim właśnie partnerem, który wspiera Państwa stale i skutecznie.

Uwzględniamy zawsze całość procesu utrzymania higieny i staramy się o właściwe łączenie ze sobą skuteczności, ekonomiczności i wydajności. Obok doskonałych produktów do mycia i dezynfekcji oferujemy innowacyjną technikę dozującą oraz szeroki wachlarz usług serwisowych. W skład tego wchodzi opracowywanie projektów, dostosowanych do indywidualnych potrzeb, ich realizacja, regularny serwis, szkolenia oraz analizy laboratoryjne u klienta, co zapewnia maksymalny poziom bezpieczeństwa. W naszej firmie serwis ma zawsze oblicze ludzkie, ponieważ nie polega na prowadzeniu infolinii, lecz na osobistym doradztwie i wsparciu klienta na miejscu przez naszego profesjonalnego konsultanta.

Plany higieny mycia i dezynfekcji

Plany higieny mycia i dezynfekcji w piekarniach i cukierniach wykonujemy w bezpośrednim porozumieniu z Państwem, uwzględniając warunki przestrzenne i organizacyjne w Państwa zakładzie.



Nasi regionalni doradcy są zawsze do Państwa dyspozycji:

- Tadeusz Rydel** Kierownik grupy neodisher® gastro
tel. 600 823191 tadeusz.rydel@drweigert.com
- Tomasz Kacprzak** Polska Centralna i Wschodnia
tel. 602 518025 tomasz.kacprzak@drweigert.com
- Krzysztof Pająk** Polska Północno-Wschodnia
tel. 698 624751 krzysztof.pajak@drweigert.com
- Dariusz Lesik** Polska Południowa
tel. 602 518024 dariusz.lesik@drweigert.com
- Krzysztof Kowalski** Polska Zachodnia
tel. 660 713513 krzysztof.kowalski@drweigert.com

Stale wsparcie:

Wsparcie klienta należy do naszych najważniejszych zadań: naszym celem jest skuteczne działanie oraz znajdowanie najkorzystniejszych rozwiązań każdego indywidualnego problemu. Nasz system doradztwa zapewnia stale wsparcie, w celu osiągnięcia doskonałych trwałych rezultatów. Regularnie sprawdzamy systemy dozujące. Przeprowadzamy badania mikrobiologiczne, aby monitorować i dokumentować zgodność z wymogami dotyczącymi higieny. Przeprowadzamy szkolenia dla Państwa personelu i tworzymy właściwe warunki dla bezpiecznych procesów.

Piekarnia-Cukiernia
ABC
ul. Przykładowa 123
00-000 Miasto

Plan Higieny dla Piekarni i Cukierni przykład



Przedmiot	Produkty	Stężenie	Metoda	Jak często?
Ręce	triformin® HR	Koncentrat	wetrzeć 3 ml w dłonie, po 30 sek. spłukać wodą, osuszyć ręce ręcznikiem jednorazowym	przed rozpoczęciem pracy, przy zmianie stanowiska pracy i po każdym wyjściu z toalety
Powierzchnie robocze urządzenia, stoły, blaty	neoform K plus ceraform® active ceraform® universal	0,5 %, 15 min., 20°C 0,2 – 1,0 %	metoda przecierania, płukanie wodą odstojną do picia	po użyciu, zazwyczaj codziennie po zakończeniu pracy
Podłogi ściany, regały	neomoscan® FA 4 neomoscan® TE-S niraktor® S 55	0,5 – 1,0 % 2,0 – 3,0 %, 15 min. 2,0 – 3,0 %	maszyny szorujące mycie pianowe, mycie natryskowe	codziennie po zakończeniu pracy
Wózki transportowe piekarnicze	neomoscan® FA 12	2,0 – 5,0 %	mycie pianowe	po użyciu
Ścieki studzienki odpływowe, pojemniki na odpady	neoform K plus	0,5 %, 15 min.	przy silnych zabrudzeniach spryskać stężonymi preparatami; mycie ręczne	codziennie po zakończeniu pracy
Chłodziwe maszyny, lodówki, lody chłodziwe	neoform K plus	3,0 %, 60 min., 4°C	metoda przecierania	według potrzeb lub minimum raz w miesiącu po rozmrozeniu
Urządzenia konwekcyjne piecyki, piece cukiernicze	neodisher® CombiClean	10,0 %	metoda natryskowa i / lub metoda przecierania	po użyciu
Ekspresy do kawy	neodisher® CM P neodisher® CM lata neodisher® CM special neodisher® CM mik	5 – 10 q/l 1 tab./mycie 100 – 150 g/l 10 – 60 ml/l	metoda przecierania, metoda obiegowa	według potrzeb
Zmywarki kapturowe części do produkcji, tace, pojemniki, blachy	neodisher® Alka 2 neodisher® Alka 440 neodisher® TS	2 – 5 ml/l 0,1 – 0,8 ml/l	mycie maszynowe	codziennie po użyciu
Zmywarki, tunele części do produkcji, kosze, pojemniki	neomoscan® FA 2 neomoscan® R0 neomoscan® FA 19 Z neodisher® TS	1 – 5 ml/l 0,1 – 0,8 ml/l	mycie maszynowe	codziennie po użyciu
Pojemniki na śmietanę, maszyny do lodów	neoform CM dis	1,0 %, 5 min., 20°C	metoda przecierania metoda zanurzeniowa	codziennie po użyciu
Pomieszczenia sanitarne	neoform K plus	5,0 %, 15 min.	metoda przecierania	codziennie i / lub według potrzeb
Powierzchnie kafele, drzwi, okapy, powierzchnie	ceraform® active	0,5 – 2,0 %	metoda przecierania, mycie pianowe	według potrzeb lub minimum raz w tygodniu

Opracowany przez: [] Wydruk: AAA, BBB
Serwis: Michał Przykładowy telefon kom.: +48123 012 345

UWAGI:
Środki dezynfekcyjne należy stosować w bezpieczny sposób. Przed użyciem zawsze należy zapoznać się z etykietą oraz ulotką produktu. Powierzchnie mające kontakt z żywnością spłukać wodą odstojną do picia.
Środki chemiczne w większych stężeniach niż zalecane mogą być szkodliwe dla zdrowia. Należy zachować szczególną ostrożność przy użyciu koncentratów oraz w pojedynczych przypadkach rozcieńczeń roboczych!



DR. WEIGERT POLSKA Sp. z o.o.
01-531 Warszawa • ul. Wybrzeże Gdyńskie 6A

tel.: 22 616 02 23
faks: 22 617 81 21



office_pl@drweigert.com
www.drweigert.pl



DR. WEIGERT

Higiena systemowa

Zawsze jesteśmy gotowi
pomóc w zakresie higieny -
**w Europie i na
całym świecie.**



Chemische Fabrik
Dr. Weigert GmbH & Co. KG
Mühlenhagen 85
20539 Hamburg
Tel.: +49-40-7 89 60-0
info@drweigert.de

Dr. Weigert
Handelsgesellschaft m.b.H.
Wienerbergstraße 11/12 a
1100 Wien
Tel.: +43-1-99460 6275
info@drweigert.at

Dr. Weigert (Schweiz) AG
Baarerstrasse 14
6300 Zug
Tel.: +41-41 561 32 90
info@drweigert.ch

Dr. Weigert Nederland BV
Narcisstraat 14
9404 RK Assen
Tel.: +31-592-31 93 93
info@drweigert.nl

Dr. Weigert UK Ltd
Watling Court, Orbital Plaza,
Watling Street, Cannock
WS11 0EL
Tel.: +44-1543 404 633
enquiry@drweigert.com

Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.
ul. Wybrzeże Gdynskie 6A
01-531 Warszawa
Tel.: +48-22-616 02 23
office_pl@drweigert.com

Dr. Weigert España
Edificio Cuzco IV
Paseo de la Castellana 141,
Planta 8
28046 Madrid
Tel.: +34-91 572 65 77
info.spain@drweigert.com

Dr. Weigert France SAS
22 avenue des Nations
Immeuble le Raspail
BP 88035 Villepinte
95932 Roissy CDG Cedex
Tel.: +33-1-48 67 90 33
info@drweigert.fr

Dr. Weigert Hungária Kft.
Hunyadi János út 16
1117 Budapest
Tel.: +36-1-237 06 04
Info@drweigert.hu

System zarządzania Dr. Weigert – certyfikaty DIN EN ISO 9001/13485/14001

www.drweigert.pl