



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 - skorzystajcie Państwo z naszych kompetencji: 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 piekania, 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 20 kg 3686 26

Kanister 10 l 3686 30



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



neomoscane® 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

neomoscane® 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

neomoscane® 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

neoform® K plus*

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

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 osadzaniu 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

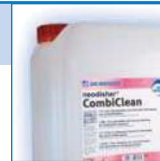
Mycie piecyków do opiekania, piekarników



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 płuczający 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 spłukuje.

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.

Zwrócić 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 przewożenia 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
Rozpylacz do neoblank®

9500 07

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:

Tomasz Kacprzak

tel. 602 518025

Mirosław Kasprzak

tel. 600 823191

Krzysztof Pajak

tel. 698 624751

Dariusz Lesik

tel. 602 518024

Kierownik grupy neodisher® gastro

Polska Centralna
tomasz.kacprzak@drweigert.com

Polska Północno-Zachodnia
miroslaw.kasprzak@drweigert.com

Polska Północno-Wschodnia
krzysztof.pajak@drweigert.com

Polska Południowo-Wschodnia
dariusz.lesik@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 stałe 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
ABCD
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	neofom K plus caraform® active caraform® universal	0,5 %, 15 min., 20°C 0,2 - 1,0 %	metoda przecierania, płukać wodą zaległą do picia	po użyciu, zazwyczaj codziennie po zakończeniu pracy
	Podłogi ściany, regały	neomoscan® FA 4 neomoscan® TE-S niroklar® S 55	0,5 - 1,0 % 2,0 - 3,0 %, 15 min. 2,0 - 3,0 %	maszynny szorujący 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	neofom K plus	0,5 %, 15 min.	przy silnych zabrudzeniach spryskać stęplonym preparatem; mycie ręczne	codziennie po zakończeniu pracy
	Chłodziwe maszynowe, lodówki, lody chłodziwe	neofom K plus	3,0 %, 60 min., 4°C	metoda przecierania	według potrzeb lub minimum raz w miesiącu po rozmrożeniu
	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 laba neodisher® CM special neodisher® CM mik	5 - 10 g/l 1 lab./mocy 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	neofom CM dis	1,0 %, 5 min., 20°C	metoda przecierania metoda zanurzeniowa	codziennie po użyciu
	Pomieszczenia sanitarne	neofom K plus	5,0 %, 15 min.	metoda przecierania	codziennie i / lub według potrzeb
	Powierzchnie kafie, drzwi, okapy, głowice	caraform® active	0,5 - 2,0 %	metoda przecierania, mycie pianowe	według potrzeb lub minimum raz w tygodniu

Opracowany
dnia:

Serwis: Michał Przykładowy

Opracowany
przez:

telefon kom.: +48123 012 345

Wydanie: AAA, BBB

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 zaległą 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 Gdyni 6A

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

office_pl@drweigert.com
www.drweigert.pl

