



**DR. WEIGERT**  
Hygiene mit System

Bäckerei



Das  
**Produkt-  
Programm.**

Reinigung und Desinfektion mit System  
für Bäckereien und Backshops.

Unsere  
**Erfahrung**  
für Ihre  
**Sicherheit.**

## Jahrzehnte- lange Erfahrung

...lässt Dr. Weigert selbst schwierigste Aufgaben lösen.

Die Hygiene-Sicherheit ist in der Bäckerei und Konditorei von entscheidender Bedeutung. Insbesondere hygienisch sensible Bereiche der Bäckerei und Konditorei verlangen spezielles Know-how bei der Reinigung und Desinfektion. Vertrauen Sie daher dem Konzept –Hygiene mit System– von Dr. Weigert.

Optimale Reinigungsergebnisse und eine möglichst hohe Wirtschaftlichkeit stehen bei der Reinigung und Desinfektion von Transportkisten, Geräten und Anlagen im Produktionsbereich im Mittelpunkt.



## Kompetenz aus einer Hand

Saubere Transportkörbe, Geräte, Geschirr und Hygiene sind ein wichtiges Aushängeschild – nutzen Sie unsere Kompetenz: Das Fachwissen der Fachberater ist ein starkes Argument für Dr. Weigert. Wir beraten Sie gern in allen Fragen rund um die Reinigung, Desinfektion und Hygiene in der Bäckerei, der Konditorei sowie in Backshops.

Innovative Produkte und Konzepte in Verbindung mit optimaler Dosierung der Reinigungsmittel über moderne weigomatic®-Dosiersysteme bieten Ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Umweltverträglichkeit. Der Fachberater ist Ihr Ansprechpartner für alle Fragestellungen – zuverlässig und professionell für die maschinelle Reinigung und ein hygienisch sauberes Arbeitsumfeld.

## Unser Leistungsspektrum – individuell nach Ihren Anforderungen:

Am Beginn des Dialogs steht immer die Analyse der individuellen Anforderungen. Effiziente Hygienekonzepte richten sich konsequent an Ihrem Nutzen aus. Ein Lösungskonzept integriert alle Parameter für den Umsetzungserfolg:

- Bedarfsanalyse: Analyse aller wesentlichen Parameter der Produktionsabläufe und Anforderungen zur Reinigung und Desinfektion
- umfassende Fachberatung für effiziente Hygienekonzepte
- leistungsstarke Produkte zur Reinigung und Desinfektion von Produktionsanlagen, Produktionsumfeld sowie zur Personalhygiene
- intelligente Dosier- und Steuertechnik zum wirtschaftlichen Produkteinsatz
- Mitarbeiterschulungen zu den Themen Hygiene und Sicherheit vor Ort
- Analyse von Wasserproben

Die System- und Prozesskompetenz von Dr. Weigert basiert auf einem ganzheitlichen Beratungs- und Serviceansatz. Wir betrachten den gesamten Produktionsablauf und die resultierenden individuellen Anforderungen.

Mit **neomoscan®** und **neodisher®** decken wir alle Anforderungen für die anspruchsvolle Reinigung und Desinfektion bei der Backwarenherstellung, der Distribution und dem Verkauf ab.

Darüber hinaus bieten wir für innerbetriebliche Labore spezielle Lösungen zur Reinigung von Laborglas und -zubehör mit unserer **neodisher®** Produktpalette.

# Produkt-Programm

**Produktion:**

Reinigung von Transportkisten & Backblechen.....4  
 Reinigung von Stikkenwagen & Stikkenöfen.....5  
 Reinigung von Tanks & Behältern.....5  
 Reinigung & Desinfektion von Oberflächen.....6

**Backshops:**

Reinigung & Desinfektion von Oberflächen.....7  
 Reinigung von Backöfen & Kombidämpfern.....8  
 Reinigung von Backblechen & Geschirr.....8  
 Reinigung von Kaffeemaschinen & Milchwegen.....9  
 Reinigung & Desinfektion von Sahne- & Eisspendern.....9

Personalhygiene.....10/11  
 Dosiertechnische Lösungen - Dosiersysteme.....12  
 Dosiertechnische Lösungen - Anwendungs- & Dosierhilfen.....13  
 Bäckerei, Konditorei & Backshops - Sauberkeit mit System.....14  
 System-Service.....15



# Produktion – Reinigung von Transportkisten & Backblechen

## neomscan® FA 2

**Reiniger für Backbleche, Geräte und Schokoladenformen – Flüssigkonzentrat – frei von Aktivchlor**

Reinigung von Backformen und -blechen und sonstigen Oberflächen und Geräten aus Aluminium oder Edelstahl in Reinigungsanlagen. Entfernt speziell auch fetthaltige Verschmutzungen. Besonders für die Reinigung von Schokoladenformen z.B. aus Polycarbonat geeignet (in Kombination mit dem Klarspüler neodisher KN).

Fass	250 kg	2201 13	Kanister	24 kg	2201 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## neomscan® RD

**Reiniger für Transportkisten und Backbleche – Flüssigkonzentrat –**

Mit Aktivchlor, in schaumfreier Einstellung, zum Einsatz in Reinigungsanlagen. Gute Reinigungskraft und besonders materialverträglich, auch für Aluminium geeignet.

Fass	250 kg	1101 13	Kanister	24 kg	1101 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## neomscan® FA 7

**Reiniger für Transportkisten – Flüssigkonzentrat – Frei von Aktivchlor**

Mit guter Reinigungsleistung und stark komplexierender Wirkung für eine zuverlässige Abbindung von Wasserhärte. Zum Einsatz in Reinigungsanlagen.

Fass	250 kg	2210 13	Kanister	24 kg	2210 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## niroklar® 2000

**Reiniger für Transportkisten – Flüssigkonzentrat –**

Saurer, tensidhaltiger Reiniger zum Einsatz in Reinigungsanlagen. Unterwandert organische Verschmutzungen und unterstützt deren Entfernung. Verhindert den Aufbau von Kalkablagerungen. Materialschonende Einstellung.

Fass	250 kg	1304 13	Kanister	24 kg	1304 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## neodisher® TS

**Klarspüler – Flüssigkonzentrat –**

Sauer eingestellt, verhindert Kalkablagerungen, universell einsetzbar. Für Edelstahl, Aluminium und viele Kunststoffe geeignet.

Fass	200 kg	3109 13	Kanister	10 L	3109 30
Kanister	20 kg	3109 26			



Bitte beachten Sie vor dem Produkteinsatz die spezifischen Anwendungsparameter und Hinweise zur Materialverträglichkeit. Diese Informationen sind im jeweiligen Produktmerkblatt unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) in der Rubrik Service/Downloads aktuell einseh- und abrufbar.

# Produktion – Reinigung von Stikkenwagen & Stikkenöfen



## neomoscan® FA 12

### Reiniger für Stikkenwagen und Stikkenöfen – Flüssigkonzentrat –

Hochalkalischer, schaumaktiver Reiniger mit sehr guter Hartwasserbeständigkeit. Entfernt kraftvoll stark verkrustete und verkohlte organische Verschmutzungen. Für Sprüh- und Hochdruckreinigungsgeräte sowie Niederdruck-Schaumreinigungsgeräte.



Fass 250 kg 2203 13

Kanister 24 kg 2203 26

## neomoscan® FA 20

### Reiniger für Stikkenwagen – Flüssigkonzentrat – frei von Phosphaten

Hochalkalischer, tensidhaltiger Reiniger für die Reinigung von Stikkenwagen im Tauchbad oder maschinell in Reinigungsanlagen. Schaumfreie Einstellung ab Temperaturen über 30 °C.



Kanister 24 kg 2154 26

# Produktion – Reinigung von Tanks & Behältern



## neomoscan® Sepa

### Reiniger für Tanks und Behälter – Flüssigkonzentrat –

Alkalischer Reiniger mit Aktivchlor. Entfernt kraftvoll organische Rückstände, z.B. in Hefetanks. Anwendung im Umlauf- oder CIP-Verfahren.



Fass 250 kg 2100 13

Kanister 24 kg 2100 26

## niroklar® 3000

### Reiniger für Tanks und Behälter – Flüssigkonzentrat –

Saurer Reiniger. Löst und entfernt anorganische Beläge. Anwendung im Umlauf- oder CIP-Verfahren.



Fass 230 kg 1321 13

# Produktion – Reinigung & Desinfektion von Oberflächen

## neomoscan® TE-S 150\*

**Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat – Bakterizid, fungizid, sporizid, viruzid**

Für eine kraftvolle Reinigung und sichere Desinfektion des Produktionsumfeldes. Auf Basis von Aktivchlor. Schaumaktiv, für die Anwendung über Niederdruck- und Schaumreinigungsgeräte. In der Desinfektionsmittel-Liste des IHO\*\* eingetragen. Baua Biozid Reg.: N-77479

Fass	220 kg	1217 13	Kanister	20 kg	1217 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## neomoscan® S 22

**Reinigungsmittel für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat –**

Für die Reinigung in der Produktion. Auf Basis von Aktivchlor. Schaumaktiv, für die Anwendung über Niederdruck- und Schaumreinigungsgeräte. Auch für Aluminium geeignet.

Fass	220 kg	1702 13	Kanister	20 kg	1702 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## neomoscan® S 11

**Schaumreiniger für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat – frei von Aktivchlor**

Alkalisches eingestellt, entfernt wirksam organische Rückstände wie z. B. Fett und Eiweiß. Anwendung über Niederdruck-Schaumreinigungsgeräte.

Fass	220 kg	2209 13	Kanister	24 kg	2209 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## niroklar® S 55

**Schaumreiniger für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat –**

Sauer eingestellt, auf Basis von Phosphorsäure. Löst kraftvoll Kalkablagerungen, Unterstützt die Entfernung von Fett und Eiweiß. Anwendung über Niederdruck-Schaumreinigungsgeräte. Auch für Aluminium geeignet.

Fass	240 kg	2307 13	Kanister	24 kg	2307 26
------	--------	---------	----------	-------	---------



## neomoscan® FA 4

**Universalreiniger für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat –**

Mildalkalischer Reiniger für die universelle Reinigung von Oberflächen und Geräten. Geeignet für Spritz-, Umpump- und Tauchverfahren, für rotierende Bürstenmaschinen und manuelle Anwendungen wie z.B. Wischverfahren. Besonders materialschonende Einstellung, auch für Aluminium geeignet.

Kanister	22 kg	3410 26	Kanister	10 kg	3410 30
----------	-------	---------	----------	-------	---------



## neomoscan® FM plus

**Reiniger für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat –**

Alkalischer Intensivreiniger für hartnäckige Schmutz- und Fettablagerungen. Für die manuelle Reinigung von stark verschmutzten Oberflächen und Geräten.

Fass	200 kg	2152 13	Kanister	10 kg	2152 30
------	--------	---------	----------	-------	---------



\* Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Bitte beachten Sie vor dem Produkteinsatz die spezifischen Anwendungsparameter und Hinweise zur Materialverträglichkeit.

Diese Informationen sind im jeweiligen Produktmerkblatt unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) in der Rubrik Service aktuell einseh- und abrufbar.

# Backshops – Reinigung & Desinfektion von Oberflächen



## neiform® K plus\*

**Desinfektionsreiniger für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat –  
Frei von Parfum und Farbstoffen - Bakterizid, levurozid, begrenzt viruzid**

Zur kombinierten Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsgang mit hervorragender Reinigungsleistung und sicherer Desinfektion. VAH<sup>1</sup>-gelistet und in der Desinfektionsmittel-Liste des IHO<sup>2</sup> eingetragen.

Kanister	10 L	3223 30	Flaschen	6 x 2 L	3223 42
----------	------	---------	----------	---------	---------



## neiform® K sprint\*

**Schnelldesinfektionsmittel für Flächen und Geräte im Lebensmittelbereich – Gebrauchsfertige Lösung–  
Bakterizid, levurozid, fungizid, begrenzt viruzid PLUS, wirksam gegen Noro- und Rotaviren**

Zur schnellen Desinfektion von vorgereinigten Arbeitsflächen und Geräten. Trocknet rückstandsfrei ab – kein Nachspülen erforderlich. VAH<sup>1</sup>-gelistet und in der Desinfektionsmittel-Liste des IHO<sup>2</sup> eingetragen.

Kanister	10 L	5644 30	Flaschen	12 x 0,75 L	5644 47
----------	------	---------	----------	-------------	---------



## caraform® active

**Intensivreiniger mit besonderer Fettlösekraft für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat –**

Entfernt selbst hartnäckige Fettablagerungen von Oberflächen, Arbeitsflächen und Geräten.  
Reinigt kraftvoll und schnell.

Kanister	10 L	3222 30	Flaschen	6 x 2 L	3222 42
----------	------	---------	----------	---------	---------



## caraform® universal

**Universalreiniger für Oberflächen, Geräte und Geschirr – Flüssigkonzentrat –**

Entfernt zuverlässig Verunreinigungen von Oberflächen, wie Arbeitsflächen, Geräten und Fußböden.  
Auch für die manuelle Reinigung von Geschirr geeignet. Frei von Parfum.

Kanister	10 L	3221 30	Flaschen	6 x 2 L	3221 42
----------	------	---------	----------	---------	---------



## neodisher® shine

**Reiniger für Glas und alle glänzenden Oberflächen – gebrauchsfertige Lösung –**

Entfernt Fingerabdrücke, Wasserspritzer und Insektenrückstände von Glas und glänzenden Oberflächen.  
Reinigt schnell und streifenfrei.

Kanister	12 x 0,75 L	3221 47
----------	-------------	---------



## neoblank®

**Edelstahlpflege – gebrauchsfertige Lösung –**

Entfernt zuverlässig und schonend Fingerabdrücke, Streifen und Flecken von Edelstahloberflächen.  
Verhindert hartnäckige Wiederanschmutzungen. Speziell für den Lebensmittelbereich geeignet.

Kanister	5 L	3303 33	Sprühflasche	12 x 0,75 L	3303 47
----------	-----	---------	--------------	-------------	---------



## neodisher® floor ultra

**Reiniger für Fußböden – Flüssigkonzentrat –**

Entfernt wirkungsvoll organische und anorganische Rückstände. Alkalisch, mit schaumarmen Einstellung.  
Angenehmer Geruch. Einsatz in Reinigungsautomaten, über rotierende Bürsten und im Wischverfahren möglich.

Kanister	10 L	3175 30
----------	------	---------



\* Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Bitte beachten Sie vor dem Produkteinsatz die spezifischen Anwendungsparameter und Hinweise zur Materialverträglichkeit. Diese Informationen sind im jeweiligen Produktmerkblatt unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) in der Rubrik Service/Downloads aktuell einseh- und abrufbar. <sup>1</sup>Verband für Angewandte Hygiene. <sup>2</sup>Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz.



## Backshops – Reinigung von Backöfen & Kombidämpfern

### neodisher® CombiClean

#### Reiniger für Backöfen und Kombidämpfer – Flüssigkonzentrat –

Entfernt zuverlässig Fett- und Eiweißrückstände sowie angebrannte Speisereste. Gute Materialverträglichkeit. Für Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem (in Kombination mit dem Klarspüler neodisher CombiDry) sowie für die manuelle Anwendung.



Kanister	10 L	3017 30	Sprühflasche	12 x 0,75 L	3017 47
----------	------	---------	--------------	-------------	---------



## Backshops – Reinigung von Backblechen und Geschirr

### neodisher® Alka 2

#### Reiniger für Backbleche und Arbeitsutensilien – Flüssigkonzentrat – Frei von Aktivchlor

Zur maschinellen Reinigung von Backblechen, Töpfen und Geräten aus Aluminium und Edelstahl in Container-, Topf-, Backblech- und Utensilien-Spülmaschinen. Hoher Materialschutz.



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

### neodisher® Alka 600

#### Geschirreiniger – Flüssigkonzentrat –

Reinigung von Geschirr, Gläsern, Besteck, Tablett und Arbeitsutensilien in gewerblichen Geschirrspülmaschinen. Mit Aktivchlor, entfernt Speisereste aller Art. Porzellan, Edelstahl, Aluminium und übliches Kunststoffgeschirr werden nicht angegriffen.



Fass	270 kg	3121 13	Kanister	12 kg	3121 30
Kanister	25 kg	3121 26			

### neodisher® TS

#### Klarspüler – Flüssigkonzentrat –

Sauer eingestellt, verhindert Kalkablagerungen, universell einsetzbar. Für Geschirr aus Porzellan, Edelstahl und vielen Kunststoffen geeignet.



Fass	200 kg	3109 13	Kanister	10 L	3109 30
Kanister	20 kg	3109 26			

# Backshops – Reinigung von Kaffeemaschinen & Milchwegen



## neodisher® CM P

### Reiniger für Kaffeemaschinen – Pulver –

Zur Unterhaltsreinigung von Kaffee- und Heißgetränkeautomaten. Mit Aktivsauerstoff. Entfernt zuverlässig Gerbstoffe und Kaffeeöl. Schnell löslich.

Dose 10 x 1 kg 3226 82



## neodisher® CM tabs

### Reiniger für Kaffeeautomaten und Espressomaschinen – Tabs –

Zur Unterhaltsreinigung von Kaffee- und Espressoautomaten. Mit Aktivsauerstoff. Entfernt zuverlässig Gerbstoffe und Kaffeeöl. Schnell und vollständig löslich, sehr gut ausspülbar.

Dose 4 x 200 g 3266 85



## neodisher® CM milk

### Reiniger für Milchschaumgeräte – Flüssigkonzentrat –

Reinigung von Milchschaumgeräten und Milchwegen von Kafeevollautomaten, Kaffeemaschinen sowie Espressomaschinen. Entfernt zuverlässig Milchreste für eine hygienische Milchschaumzubereitung.

Flasche 12 x 1L 3025 44



## neodisher® CM special

### Entkalker für Kaffeemaschinen – Pulver –

Entfernt Kalk und andere säurelösliche Ablagerungen in Kaffee- und Espressomaschinen und Heißwasserbereitern.

Dose 10 x 1 kg 3264 82



# Backshops – Reinigung & Desinfektion von Sahne- & Eispendern



## neiform® CM dis\*

### Desinfektionsreiniger für Spender und Behälter von Milchprodukten – Flüssigkonzentrat – Bakterizid

Zur kombinierten Reinigung und Desinfektion von Sahnespendern, Eisgefäßen, Softeismaschinen, Fruchtsaftdispensern sowie Milchbehältern. Entfernt wirkungsvoll Reste von Milch, Milchzubereitungen, Softeis, Sahneeis und Fruchtsäften. Mit Aktivchlor.

Flasche 12 x 1 L 3229 49





# Personalhygiene

<b>triformin® wash</b> Waschlotion				
<b>Waschlotion</b>				
Zur pflegenden Hände- und Körperreinigung. Sehr gute Hautverträglichkeit, dermatologisch bestätigt. Besonders geeignet für normale, trockene und empfindliche Haut. Auf Basis natürlicher pflanzlicher Rohstoffe, mit Aloe Vera und natürlichem Bienenhonig. Seifen- und alkalifrei. Dosierung über die triformin® dispenser 1.0 und 0.5.				
Kanister	10 L	3173 35	Flaschen	20 x 500 ml 3173 63
Kanister	10 x 1 L	3173 48		

<b>triformin® wash pure</b> Waschlotion				
<b>Waschlotion</b>				
Zur pflegenden Hände- und Körperreinigung. Sehr gute Hautverträglichkeit, dermatologisch bestätigt. Besonders geeignet für normale, trockene und empfindliche Haut. Parfum- und farbstofffrei, mit rückfettenden Pflegekomponenten und feuchtigkeitsspendendem Glycerin. Seifen- und alkalifrei. Dosierung über die triformin® dispenser 1.0 und 0.5.				
Kanister	5 L	3183 35	Flaschen	20 x 500 ml 3183 63
Flaschen	10 x 1 L	3183 48		

<b>triformin® decon*</b> Händedesinfektionsmittel – Gebrauchsfertige Lösung –				
<b>Antimikrobielle Waschlotion zur hygienischen Händewaschung – Gebrauchsfertige Lösung – Bakterizid, levurozid, begrenzt viruzid inkl. Norovirus</b>				
Zur hygienischen Händewaschung in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung. Besonders hautverträglich. VAH <sup>1</sup> -gelistet und in der Desinfektionsmittel-Liste des IHO <sup>2</sup> eingetragen. Dosierung über die triformin® dispenser 1.0 und 0.5.				
Flaschen	10 x 1 L	441748	Flaschen	20 x 500 ml 4417 63
				

<b>triformin® safeDIS*</b> Händedesinfektionsmittel – Gebrauchsfertige Lösung –				
<b>Alkoholisches Händedesinfektionsmittel – gebrauchsfertige Lösung – Bakterizid, levurozid, viruzid (inkl. Wirksamkeit gegen Noroviren)</b>				
Zur hygienischen Händedesinfektion in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung sowie Speisenzubereitung. Mit Hautpflegekomponenten und Rückfettungssystem. Sehr gute Hautverträglichkeit, dermatologisch bestätigt. VAH <sup>1</sup> -gelistet und in der Desinfektionsmittel-Liste des IHO <sup>2</sup> eingetragen. Dosierung über die triformin® dispenser 1.0 und 0.5.				
Kanister	10 L	3242 30	Flaschen	20 x 500 ml 3242 63
Flaschen	10 x 1 L	3242 48		
				



<b>triformin® care</b>		<b>Hautpflegecreme</b>	
<b>Hautpflegecreme</b>			
Zur Pflege der Hände nach der Arbeit und in Pausen. Sehr gute Hautverträglichkeit, dermatologisch bestätigt. Frei von Parfüm. Dosierung aus der 500 ml-Flasche über die triformin® dispenser 0.5.			
Flaschen	6 x 500 ml	3105 39	Tuben 12 x 100 ml 3105 15



<b>triformin® protect</b>		<b>Hautschutzcreme</b>	
<b>Hautschutzcreme</b>			
Schützt die Haut nachhaltig vor Austrocknung. Langanhaltender Schutz und intensive Pflege. Sehr gute Hautverträglichkeit, dermatologisch bestätigt. Frei von Parfüm. Dosierung aus der 500 ml-Flasche über die triformin® dispenser 0.5.			
Flaschen	6 x 500 ml	3102 39	Tuben 12 x 100 ml 3102 15



<b>neiform® K plus*</b>			
<b>Desinfektionsreiniger für Oberflächen und Geräte – Flüssigkonzentrat –</b>			
<b>Frei von Parfum und Farbstoffen - Bakterizid, levurozid, begrenzt viruzid</b>			
Zur Desinfektion von Schuhsohlen mittels Desinfektionsmatten in Hygieneschleusen. Auch geeignet zur Schuhsohlenreinigung über Bürstenwaschanlagen. VAH <sup>1</sup> -gelistet und in der Desinfektionsmittel-Liste des IHO <sup>2</sup> eingetragen.			
Fass	200 kg	3223 13	Kanister 10 L 3223 30



# Dosiertechnische Lösungen – Dosiersysteme



## weigomatic® Concept

Dosier- und Steuersystem zur kontinuierlichen und zeitgesteuerten Versorgung einer Geschirrspülmaschine mit flüssigen Reinigungs- und Klarspülmitteln, für Maschinen aller Größenordnungen. Je nach Anwendung können die weigomatic® Concept-Dosierschlauchpumpen und -Leitfähigkeitsregler individuell im Baukastensystem kombiniert werden. Die Dosierung erfolgt mengenproportional, auf Wunsch auch mit Leitfähigkeitssteuerung.



## neomatik® WSG 2

Stationäres Wandsprühergerät zum Herstellen und Versprühen gebrauchsfertiger Reinigungs- und Desinfektionsmittellösungen. Zwei Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittelkonzentrate können an dem Gerät angeschlossen werden, die Dosierung erfolgt über einen Injektor, mit Sprühpistole, Kanisterhalter und 20 m Druckschlauch. Zur Montage an der Wand.

Art.-Nr. D070440



## weigomatic® Schaumgerät R/T

Druckluftbetriebenes Schaumgerät zum Versprühen oder Aufschäumen von gebrauchsfertigen Reinigungs- und Desinfektionslösungen. Das weigomatic® Schaumgerät T ist die tragbare Ausführung, während das weigomatic® Schaumgerät R mit einem Handwagen ausgestattet ist.

T mit Füllvolumen 20 l      D012220

R mit Füllvolumen 20 l      D012222

R mit Füllvolumen 50 l      D100543

R mit Füllvolumen 120 l      D100683



## neomatik® HSG / neomatik® HSG plus

Handschaumgerät zum Aufschäumen und Aufsprühen gebrauchsfertiger Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittellösungen aus Konzentraten, mit direktem Wasseranschluss. 1,4 L-Inhalt. neomatik® HSG plus-Ausführung für besondere Beanspruchungen.

neomatik® HSG    D070445

neomatik® HSG plus    D070447



## neomatik® ZMW 1 compact / neomatik® ZMW 4 compact

Kompaktes Zumischgerät zum Herstellen gebrauchsfertiger Reinigungs- und Desinfektionsmittellösungen, zur direkten Befüllung von Spülbecken oder Eimern. Ein bzw. vier verschiedene Reinigungsmittelkonzentrate können an das Gerät angeschlossen werden. Mittels Schnellkupplungen können die Geräte einfach aneinander gereiht werden. Zur Montage an der Wand. Mit DVGW-Zulassung.

neomatik® ZMW 1 compact (für ein Produkt)    D070414

neomatik® ZMW 4 compact (für vier Produkte)    D070424



## neomatik® easyDOS

Handpumpe zur einfachen, sicheren und direkten Dosierung von Reinigungsmittelkonzentrat in offene Behälter (z.B. Eimer oder Spülbecken). Präzise einstellbare Dosiermenge (10 - 30 ml), einfache Wandmontage, ohne Strom- und Wasseranschluss.

Art.-Nr. 9808 54



# Dosiertechnische Lösungen – Anwendungs- & Dosierhilfen



## Dosierspender

Zur Dosierung der triformin® Produkte zur Händehygiene und -pflege.

triformin® dispenser 0.5 touchless<sup>1</sup> zur Dosierung aus 500 ml-Flaschen  
Standfuß für triformin® dispenser 0.5 touchless

Art.-Nr. 9810 30  
Art.-Nr. 9810 31

Spülmaschinengeeignet und autoklavierbar, mit Edelstahlpumpe:  
triformin® dispenser 1.0 silver<sup>2</sup> zur Dosierung aus 1 L-Flaschen  
triformin® dispenser 0.5 silver<sup>2</sup> zur Dosierung aus 500 ml-Flaschen

Art.-Nr. 9810 52  
Art.-Nr. 9810 22

Mit Kunststoffpumpe:  
triformin® dispenser 1.0 basic<sup>3</sup> zur Dosierung aus 1 L-Flaschen  
triformin® dispenser 0.5 basic<sup>3</sup> zur Dosierung aus 500 ml-Flaschen

Art.-Nr. 9810 53  
Art.-Nr. 9810 23



## neomatik® Drucksprüher

Zum Versprühen verdünnter Reinigungs- und Desinfektionslösungen. Der Druckaufbau erfolgt mittels Pumphebel.

Inkl. Sprührohrverlängerung. Füllinhalt: 1,5 L

neomatik® Drucksprüher

Art.-Nr. 9808 51



## Sprüher mit Verlängerung

Sprüher mit 20 cm Sprührohrverlängerung zur komfortablen Anwendung von neodisher® CombiClean in schwer zugänglichen Bereichen. Anschluß auch direkt an den Kanister möglich, umständliches Umfüllen in Sprühflaschen entfällt.

Für 0,75 L-Flasche  
Für 2 L-Griffflasche  
Für 5 bzw. 10 L-Kanister

Art.-Nr. 9802 05  
Art.-Nr. 9802 06  
Art.-Nr. 9802 07



## Sprühaufsatz

Sprüher für neodisher® shine, neodisher® CombiClean und neoform® K sprint  
Vernebler für neoblack®  
Schaumsprüher neodisher® CombiClean

Art.-Nr. 9500 07  
Art.-Nr. 9500 02  
Art.-Nr. 9500 08



## Dosieraufsatz

Zur Dosierung von z. B. neoform® CM dis aus der 1 L-Flasche, Hub 5 - 20 ml  
Zur Dosierung von z. B. caraform® universal aus der 2 L-Griffflasche, Hub 20 ml

Art.-Nr. 9500 25  
Art.-Nr. 9204 31



## Persönliche Schutzausrüstung

Schutzhandschuhe  
Schutzbrille  
Aufbewahrungsbox für die persönliche Schutzausrüstung

Art.-Nr. 9880 05  
Art.-Nr. 9880 06  
Art.-Nr. 9880 08



<sup>1</sup> berührungsloser Spender mit Sensortechnologie

<sup>2</sup> spülmaschinengeeignet und autoklavierbar, mit Edelstahlpumpe

<sup>3</sup> mit Kunststoffpumpe



# Bäckerei, Konditorei & Backshops – Sauberkeit mit System

## Reinigungs- und Desinfektionspläne

Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellen wir in direkter Abstimmung mit Ihnen unter Berücksichtigung der räumlichen und organisatorischen Voraussetzungen in Ihrer Bäckerei, Konditorei oder Ihren Backshops gemäß den Anforderungen der DIN 10516 „Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion“.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

**Backshop**

Hier könnte Ihr Logo stehen!

Gegenstände	Produkte	Konzentration	Einwirkzeit	Methode	Wie oft?	Zuständig:
Händereinigung	triformin wash pure	gebrauchsfertige Lösung			Vor Arbeitsbeginn; Bei Arbeitsplatzwechsel; Nach jedem WC-Besuch	Mitarbeiter
Händedesinfektion	triformin safeDIS**	gebrauchsfertige Lösung	30 Sec		Vor Arbeitsbeginn; Bei Arbeitsplatzwechsel; Nach jedem WC-Besuch	Mitarbeiter
Arbeitsflächen Geräte, Tische	caraform active	10 ml/l			Bei Bedarf	Mitarbeiter
Arbeitsflächen Verkaufstheke, Regale	neoform K plus**	5 ml/l	15 Min		Bei Bedarf; Täglich nach Arbeitsende	Mitarbeiter
Fußboden auch alle anderen Bereiche	neoform K plus**	5 ml/l	15 Min		Täglich	Mitarbeiter
Fußboden	neodisher floor ultra	20 ml/l			Täglich	Mitarbeiter
Abfallbehälter Abflüsse, Gullys	neoform K plus**	5 ml/l	15 Min		Täglich nach Arbeitsende	Mitarbeiter
Edelstahloberflächen	neoblank Spray	gebrauchsfertige Lösung			Bei Bedarf	Mitarbeiter
Backöfen Roste, Wagen	neodisher CombiClean	10 ml/l - Konz.			Nach Benutzung	Mitarbeiter
Sahnespender	neoform CM dis	10 ml/l	5 Min		Bei Bedarf	Mitarbeiter
Kühlschrank	neoform K plus	3,0 ml/l	60 Min		1x pro Woche	Mitarbeiter
Kaffeemaschine Milchwege	neodisher CM milk	10 - 60 ml/l			Nach Benutzung; Bei Bedarf	Mitarbeiter
Kaffeemaschine	neodisher CM tabs	1 Tab			Nach Benutzung	Mitarbeiter
Geschirr und Besteck Ausbauteile von Geräten	caraform universal	0,5 ml/l			Nach Benutzung	Mitarbeiter
Geschirr und Besteck Backbleche, Zangen, Schneidebretter, Tortenringe	neodisher Alka 600	2,0 - 4,0 ml/l	Maschinell		Nach Benutzung	Mitarbeiter
Geschirr und Besteck Backbleche, Zangen, Schneidebretter, Tortenringe	neodisher TS	0,2 - 0,6 ml/l	Maschinell		Nach Benutzung	Mitarbeiter
Glasflächen Fenster	neodisher shine	gebrauchsfertige Lösung			Täglich; Bei Bedarf	Mitarbeiter

Freigegeben am:	Freigabe durch:
-----------------	-----------------

**Service: neomoscan Fachberater Mobil: 0170/1234567**  
**Erstellt: 01.01.2018**

Chemikalien können in höheren Konzentrationen gesundheitsschädlich sein. Speziell beim Umgang mit Konzentrat und im Einzelfall auch Anwendungslösungen sind die Sicherheitshinweise zu beachten!

Allgemeine Hinweise:  
Lebensmittelberührende Oberflächen nach Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen grundsätzlich mit Wasser von mindestens Trinkwasserqualität nachspülen.  
**Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.**

\*Produkte nicht im Verkaufsprogramm von DR. WEIGERT GmbH & Co. KG.  
Anwendungsempfehlungen durch die entsprechenden Hersteller beachten.

\*\* Gelistet in der Desinfektionsmittel-Liste des VAH  
\*\*\* Gelistet in der Desinfektionsmittel-Liste des RKI



# System-Service

## Verantwortung braucht einen Partner mit viel Erfahrung

In der Bäckerei, dem Backshop und der Konditorei spielt Hygiene eine große Rolle. Ob beim maschinellen Spülen oder bei der manuellen Reinigung und Personalhygiene: Sicherheit bietet ein Partner, der mit leistungsstarken Produkten und dem passenden Know-how glänzen kann.

Dr. Weigert ist ein solcher Partner, der Ihnen zuverlässig und nachhaltig zur Seite steht. Wir haben dabei stets den gesamten Hygieneprozess im Auge und achten auf den richtigen Mix aus Wirksamkeit, Wirtschaftlichkeit und Effizienz. Neben den erstklassigen Reinigungs- und Desinfektionsprodukten und -konzepten bieten wir innovative Dosiertechnik und zahlreiche Serviceleistungen. Dazu gehören u. a. die bedarfsgerechte Konzepterstellung, die Realisierung, der Regelservice, die Schulungsangebote sowie die Labor- und Vor-Ort-Analysen, die für maximale Sicherheit sorgen.

Und dieser Service hat bei Dr. Weigert immer ein Gesicht. Denn Service ist bei uns keine Telefon-Hotline, sondern die persönliche Beratung und Betreuung vor Ort durch einen unserer Fachberater.

## Mitarbeiterschulungen

Das Wissen der Mitarbeiter um die Wichtigkeit verschiedener Aspekte im Reinigungs- und Desinfektionsprozess ist unerlässlich für einen reibungslosen Arbeitsablauf, die persönliche Sicherheit der handelnden Personen sowie für die Arbeitsstätte.

Dr. Weigert bietet Schulungen zu verschiedensten Themen an, wie z.B.:

- Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
- Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene
- Sicherer Umgang mit Gefahrstoffen
- Infektionsschutzgesetz
- Personalhygiene in der Lebensmittelindustrie

## Dosier- und Steuertechnik

ist ein eigenständiger Bereich, der kundenorientiert Anlagen zur optimierten Dosierung der Prozesschemikalien konzipiert und in eigener Fertigung herstellt. Auf individuelle Anforderungen abgestimmte Konzepte ermöglichen dem Betreiber den sicheren und wirtschaftlichen Einsatz der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

## Kontinuierliche Betreuung:

**Beratung gehört zu unseren wichtigsten Aufgaben:** Durch Leistung überzeugen und Lösungen für individuelle Fragestellungen finden. System-Service bedeutet kontinuierliche Betreuung, damit erstklassige Resultate dauerhaft erzielt werden. Dosieranlagen werden regelmäßig gewartet. Mikrobiologische Untersuchungen überwachen und dokumentieren die Einhaltung der Hygiene-Anforderungen. Wir schulen Ihr Personal und schaffen die Voraussetzungen für sichere Abläufe.

**DR. WEIGERT**  
Hygiene mit System

Akademie

Nachweisheft  
Schulungs-  
maßnahmen  
und  
Fortbildungen.

Name: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_





**DR. WEIGERT**

Hygiene mit System



## In Sachen Hygiene immer vor Ort – **in Europa und weltweit:**

**Chemische Fabrik  
Dr. Weigert GmbH & Co. KG**  
DE • Hamburg  
info@drweigert.de  
www.drweigert.de

**Dr. Weigert (Schweiz) AG**  
CH • Zug  
info@drweigert.ch  
www.drweigert.ch

**Dr. Weigert Belgium N.V.**  
BE • Kinrooi-Geistingen  
info@drweigert.be  
www.drweigert.be

**Dr. Weigert España**  
ES • Madrid  
info.spain@drweigert.com  
www.drweigert.es

**Dr. Weigert France SAS**  
FR • Villepinte  
info@drweigert.fr  
www.drweigert.fr

**Dr. Weigert  
Handelsgesellschaft m.b.H.**  
AT • Wien  
info@drweigert.at  
www.drweigert.at

**Dr. Weigert Hungária Kft.**  
HU • Budapest  
Info@drweigert.hu  
www.drweigert.hu

**Dr. Weigert Nederland BV**  
NL • Assen  
info@drweigert.nl  
www.drweigert.nl

**Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.**  
PL • Warszawa  
office\_pl@drweigert.com  
www.drweigert.pl

**Dr. Weigert UK Ltd**  
GB • Cannock  
enquiry@drweigert.com  
www.drweigert.uk

Dr. Weigert Management System – Certified according to DIN EN ISO 9001/13485/14001

[www.drweigert.com](http://www.drweigert.com)

