

Schankraum und Sanitärbereich

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. Ihre Gäste werden es Ihnen danken und sich wohl fühlen.

GLÄSERSPÜLMITTEL
Gläserpülmaschine

COPELIA GASTRO
Waschcreme für Euroseifenspender

OROsept K
Desinfektion Ausschankgeräte

BUDESIN SPRAY OFF QF
Desinfektion

PUSH AMI
Boden, Fliesen, Oberflächen aus Keramik

PUSH WC-REINIGER **TRO WC-TABS**
WC und Urinale

SCHONREINIGER LEMON
Laminat und Parkettreiniger

GASTRO KLEEN
HACCP-geeigneter Oberflächenreiniger

ULTRA GLASREIN
Glas und Kunststoffe

BLUE STAR
Alle wasserfesten Oberflächen und Böden

*Alternativ:
BLUE STAR OCEAN
Ecolabel zertifiziert



HEINZ GmbH
Margaretha-Ley-Ring 9
85609 Aschheim
Tel.: 089 / 353964-0
Fax: 089 / 353964-20
E-Mail: info@heinz-gmbh.de
www.heinz-gmbh.de



HYGIENE KOMMT IMMER AN!

**KLEEN
PURGATIS**

CATERING
CATERING

mit ausführlichem
Reinigungs- und Hygieneplan



Reinigung und Desinfektion - Brillianter Schutz auf allen Ebenen

Reinigung in der Gastronomie

Fachwissen und Qualitätsprodukte

Gewerbeküche Reinigungs- und Hygieneplan

KLEEN PURGATIS GmbH · Dieselstraße 10 · D-32120 Hiddenhausen
Fon +49 (0) 5223 9970-40 | Fax -195 · info@kleen-purgatis.de · www.kleen-purgatis.de
Ein Unternehmen der BUDICH GRUPPE



Was	Womit	Wann	Wie	Gefahrstoff
Hände desinfizieren	BUDESIN® OPsept Basic¹⁾ Händedesinfektion VAH-gelistet COPELIA GASTRO Handwaschcreme (kennzeichnungsfrei)	vor Dienstbeginn, Tätigkeitswechsel und nach Pausen, Toilettengang, ...	OPsept Basic: hygienische Händedesinfektion: 3 ml in die hohle Handfläche geben und sofort für 15 Sekunden intensiv mit beiden Händen so verreiben, daß die Hände vollständig benetzt werden.	Gefahr
Flächen, Böden	OROSEPT K Flächendesinfektionsreiniger, IHO-gelistet	nach Bedarf	Oberflächen mit Purina oder Gastro Kleen nach jedem Gebrauch vorreinigen, Aufbringen der Reinigungsflotte, EWZ mind. 15 Min., mit klarem Wasser spülen	Gefahr
Flächen, Geräte	BUDESIN SPRAY OFF QF Schnelldesinfektion VAH-gelistet	nach Gebrauch	Geräte und Oberflächen mit Purina oder Gastro Kleen nach jedem Gebrauch vorreinigen, PUR aufsprühen und gleichmäßig verteilen, EWZ mind. 1 Min., Nachspülen nicht notwendig	Achtung
Geschirr, Besteck	PRESTAN® HCF Geschirrrreiniger, flüssig chlor- und phosphatfrei	täglich	Maschinelles Geschirrspülen	Gefahr
Geschirr, Besteck	PRESTAN®KLAR FORTE Saurer Klarspüler, flüssig	täglich	Maschinelles Geschirrspülen	Achtung
Geschirr, Töpfe	VANULAN Handspülmittel	nach Bedarf	Manuelles Geschirrspülen	Achtung
Bodenreinigung	Wechselseitige PURINA SPONTAN SUPER	täglich	Produktlösung aufbringen, einwirken lassen, mechanisch bearbeiten, mit klarem Wasser spülen	Gefahr
Herd, Abzüge, Umfeld	PURINA Fettlöser	nach Bedarf	Reinigungslösung gleichmäßig auftragen, einwirken lassen, bearbeiten, mit klarem Wasser spülen	Achtung
bei Lebensmittelkontakt	GASTRO KLEEN Universeller Oberflächenreiniger	nach Bedarf	Reinigungslösung gleichmäßig auftragen, einwirken lassen, bearbeiten, Nachspülen nicht notwendig	Achtung
Tiefkühlräume	KLEEN FREEZER CLEANER Tiefkühlraumreiniger	nach Bedarf	Eisschichten entfernen, gleichmäßig aufsprühen, EWZ mind. 15 Min., Schmutzflotte aufnehmen, Nachspülen nicht notwendig	Achtung
Konvektomat, Grill	GRANIT S Grillreiniger mit Metallschutz	nach Gebrauch	Wirksam bei kalten und warmen Flächen, Produkt aufsprühen, einwirken lassen, bearbeiten, mit klarem Wasser spülen	Gefahr
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.	Gefahr
Edelstahlflächen	PRESTAN® EDELSTAHLPFLEGER 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	Gefahr

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.

GRANIT TAB F
professionelle Reinigung von Fritteusen

PARA KALKLÖSER

PURINA
anwendungsfertiger Fettlöser

KLEEN FREEZER CLEANER
Tiefkühlraumreiniger

PRESTAN EDELSTAHLPFLEGER
[für vertikale Edelstahlfächen]

BUDESIN SPRAY OFF QF
Schnelldesinfektion, Arbeitsflächen und Geräte

GRANIT S Spray
Grillreiniger mit Metallschutz

OROSEPT K
allgemeine Flächendesinfektion

PURINA und SPONTAN SUPER
Alternatives Reinigen im täglichen Wechsel

GASTRO KLEEN
HACCP-geeigneter Oberflächenreiniger

COPELIA GASTRO
Handwaschcreme

BUDESIN OPsept BASIC
Händedesinfektion

PRESTAN HCF
für gewerbliche Spülmaschinen chlor- und phosphatfrei

PRESTAN KLAR FORTE
Klarspüler

VANULAN
Handspülmittel