

Paleta środków chemicznych marki Winterhalter





Mycie szkła	Mycie zastawy stołowej	Mycie naczyń i przyrządów kuchennych	Produkty dodatkowe	Higiena kuchni
<p>F 30 F 420 F 33 effect B 250 effect B 100 N B 200 S</p>	<p>F 8400 F 6100 F 6200 P 300 S 865 Plus S 8400 F 720 Blue P 720 Blue B 100 N B 200 S</p>	<p>F 865 Plus P 865 Plus B 100 N B 200 S</p>	<p>A 70 LS A 60 FO</p>	<p>C 121 C 151 C 161 C 162 C 123 C 131 C 111 C 122 C 141</p>

Środki marki Winterhalter do maszynowego mycia szkła



F 30

- łagodnie zasadowy
- bardzo delikatny dla szkła
- łatwy do spłukania
- wolny od aktywnego chloru
- bezzapachowy
- łagodny dla ozdób
- ekonomiczny



F 30

Wielkość opakowania → 12 kg

Dozowanie → 1,5 do 3 ml / l (dozowanie automatyczne)

Polecany do zmywarek do szkła w restauracjach,
barach i hotelach

F 420

- łagodnie zasadowy
- bardzo delikatny dla szkła
- łatwy do spłukania
- usuwa osady z kawy i herbaty
- usuwa ślady szminki
- bezzapachowy
- łagodny dla ozdób
- ekonomiczny
- szczególnie polecany przy twardej wodzie



F 420

Wielkość opakowania → 12 i 25 kg

Dozowanie → 1,5 do 4 ml / l (dozowanie automatyczne)

Polecany do zmywarek do szkła i bistro
w restauracjach, snack barach i hotelach

F 33 effect

- specjalny detergent do mycia szkła
- łagodnie zasadowy
- łatwy do spłukania
- do maszyn do mycia szkła serii ReTemp
- ekonomiczny



Odpowiedni dla profesjonalnych zmywarek do szkła serii ReTemp, używanych w restauracjach, barach i ogródkach piwnych.

F 33 effect

Wielkość opakowania → 12 kg

Dozowanie → 1,5 do 4 ml / l (dozowanie automatyczne)
w zależności od twardości wody

Polecany do zmywarek do szkła i bistro
w restauracjach, snack barach i hotelach



Tłumaczenie
winter 32-12
winter 44-12

Sprawozdanie z badań wg norm DIN 10511 i DIN 10512

Test mikrobiologiczny przeprowadzony w jednozbiornikowej maszynie do mycia naczyń typ UC-L marki Winterhalter Gastronom GmbH

Badanie wymogów higienicznych C.2.2 i C.4.1.1. wg norm DIN 10511 i DIN 10512

Zgodnie z wytycznymi norm DIN10511 i DIN 10512 i w warunkach odpowiednich dla testów na ilość drobnoustrojów (zabrudzeń testowych) została przeprowadzona kontaminacja badanych próbek (bioindykatorów - biowskaźników). Zostało poddane badaniu, jak dalece bezpieczne i wystarczające dla zachowania higieny jest zastosowanie systemu środków myjących i nabłyszczających do inaktywacji drobnoustrojów zgodnie z normami DIN 10511 i DIN 10512.

Dane operacyjne dla maszyny do mycia naczyń UC-L

Mycie	Temperatura		Środek myjący		Nabłyszczacz	
	Zbiornik	Płukanie	Typ	Doz.ml/l	Typ	Doz.ml/l
Talerze – 180 sek.	~ 55°C	60°C	F 8200 Effect	3,0	B 250 Effect	0,2
Szkló– 180 sek.	~ 45°C	50°C	F 33 Effect	3,0	B 250 Effect	0,2

Wynik (patrz winter 32-12 winter 44-12)

Wymagania mikrobiologiczno/higieniczne norm DIN 10511 i DIN 10512 dotyczące testu na nieobecność drobnoustrojów *Enterococcus faecium* zostały spełnione. Przy początkowej obecności >90% bioindykatorów (ciał badanych) nastąpiła redukcja drobnoustrojów o 10^5 dla badanej próby. Żadna z próbek nie wykazała obecności bakterii w ilości > 5 jtk/10 cm² (jtk = jednostki tworzące kolonie).

Jednozbiornikowe maszyny do mycia naczyń UC-L wyprodukowane w fabryce Winterhalter Gastronom GmbH w połączeniu z zastosowanym systemem mycia naczyń w niskich temperaturach Effect mogą być zgodnie z normami DIN 10511 i DIN 10512 stosowane do przemysłowego mycia naczyń i szkła.

Hergatz, 01.02.2012

Dr. Josef Hüfner



Skuteczność płynu myjącego F 33 effect potwierdza certyfikat niezależnego instytutu

Środki nabłyszczające



B 100 N

- neutralny
- uniwersalny
- bezzapachowy
- skład zapobiegający powstawaniu zacieków
- idealny do zmywarek z uzdatnieniem wody
- ekonomiczny



B 100 N

Wielkość opakowania → 10 l

Dozowanie → 0,1 do 0,4 ml / l (dozowanie automatyczne)

Polecany do wszystkich typów zmywarek,
przy niskiej twardości wody

B 200 S

- kwaśny
- skład zapobiegający powstawaniu zacieków szczególnie przy twardej wodzie
- idealny do naczyń plastikowych i ze stali nierdzewnej
- ekonomiczny



B 200 S

Wielkość opakowania → 10 l

Dozowanie → 0,1 do 0,4 ml / l (dozowanie automatyczne)

Polecany do wszystkich typów zmywarek,
przy wysokiej twardości wody.
Polecany do naczyń plastikowych i ze stali
nierdzewnej.

B 250 effect

- Specjalny kwaśny nabłyszczacz do płukania szkła
- Odpowiedni dla profesjonalnych zmywarek do szkła serii ReTemp
- Do użycia w restauracjach, barach i ogródkach piwnych.



Skuteczność płynu nabłyszczającego B 250 effect potwierdza certyfikat niezależnego instytutu

Sprawozdanie: winter 485-11

**Test skuteczności płynu nabłyszczającego B 250 Effect
firmy Winterhalter Gastronom GmbH**

tutaj: rozwój bakterii z grupy Pseudomonas i Enterococców w odpowiednich temperaturach i określonych warunkach bojlera

Przeprowadzenie testu na obciążenie drobnoustrojami

Specjalny płyn nabłyszczający z oznaczeniem B 250 Effect do zastosowania w systemie niskich temperatur został zaszczerpiony 1% roztworem kultur bakterii Pseudomonas (Ps. putida) - i Enterococców (Ec. faecium) i inkubowany w temperaturze 20°C.

- ⇒ wartość pH specjalnego nabłyszczacza: pH 3,91
- ⇒ Ilość drobnoustrojów z grupy Pseudomonas i Enterococców odpowiednio 15.000 do 134.000 jtk/ml. (jtk - jednostki tworzące kolonie)
- ⇒ Po odpowiednio 3,5 i 8 dniach zostało sprawdzone, czy nastąpiło namnożenie drobnoustrojów w produkcie

Wynik

Specjalna formuła płynu nabłyszczającego prowadzi do szybkiej inaktywacji drobnoustrojów.

Przy wyjściowej ilości drobnoustrojów 15.000 – 134.000 jtk/ml, 3 dniach inkubacji w temperaturze 20°C nie stwierdzono żadnych drobnoustrojów.

Stężenia drobnoustrojów Pseudomonas i Enterococców po 3 dniach wynosi ok. <1 jtk/ml.

Poddany badaniu płyn nabłyszczający stosowany w systemie Effect może być przez dłuższy czas, zapobiegając przed namnożeniem się drobnoustrojów. Do zanieczyszczeń nie dochodzi również w temperaturze 40°C.

Hergatz, 01.02.2012



Dr. Josef Hüfner

Środki do mycia naczyń



F 8400

- zawiera aktywny chlor, usuwający uporczywe osady z kawy
- intensywny środek do mocno zabrudzonych naczyń
- ekonomiczny
- efekt dezynfekcyjny



F 8400

Wielkość opakowania → 12kg / 25 kg

Dozowanie → 2 do 5 ml / l (dozowanie automatyczne)

Polecany do zmywarek do naczyń
w restauracjach, hotelach.
Środek uniwersalny

F 8200 effect

- Środek myjący do mycia w systemie niskich temperatur
- Świetny efekt mycia
- Świetnie usuwa tłuszcz i białko
- Lepszy klimat w pomieszczeniu dzięki zastosowaniu niskich temperatur
- Gwarancja higieny
- Nawet do 340 euro oszczędności na rok
- Nie zawiera fosforanów i NTA



F 8200 effect

Wielkość opakowania → 12kg

Dozowanie → 2 do 4 ml / l (dozowanie automatyczne)
w zależności od twardości wody

Polecany do zmywarek do naczyń
w restauracjach, hotelach.
Środek uniwersalny

Skuteczność płynu myjącego F 8200 effect potwierdza certyfikat niezależnego instytutu



(Tłumaczenie)
winter 32-12

Sprawozdanie z badań wg normy DIN 10512

Test mikrobiologiczny przeprowadzony w jednozbiornikowej maszynie do mycia naczyń typ GS 515 marki Winterhalter Gastronom GmbH

Badanie wymogów higienicznych C.2.2 i C.4.1.1. wg normy DIN 10512

Zgodnie z wytycznymi normy DIN 10512 i w warunkach odpowiednich dla testów na ilość drobnoustrojów (zabrudzeń testowych) została przeprowadzona kontaminacja badanych próbek (bioindykatorów - biowskaźników). Zostało poddane badaniu, jak dalece bezpieczne i wystarczające dla zachowania higieny jest zastosowanie systemu środków myjących i nablyszczających do inaktywacji drobnoustrojów zgodnie z normą DIN 10512.

Dane operacyjne dla maszyny do mycia naczyń GS 515

Mycie	Temperatura		Środek myjący		Nablyszczacz	
	Zbiornik	Płukanie	Typ	Doz.ml/l	Typ	Doz.ml/l
Talercze – 160 sek.	~ 55°C	60°C	F 8200 Effect	3,0	B 250 Effect	0,2

Wynik (patrz winter 32-12)

Wymagania mikrobiologiczno/higieniczne normy DIN 10512 dotyczące testu na nieobecność drobnoustrojów *Enterococcus faecium* zostały spełnione. Przy początkowej obecności >90% bioindykatorów (ciał badanych) nastąpiła redukcja drobnoustrojów o 10⁵ dla badanej próby. Żadna z próbek nie wykazała obecności bakterii w ilości > 5 jtk/10 cm² (jtk = jednostki tworzące kolonie).

Jednozbiornikowe maszyny do mycia naczyń GS 515 wyprodukowane w fabryce Winterhalter Gastronom GmbH w połączeniu z zastosowanym systemem mycia naczyń w niskich temperaturach Effect mogą być zgodnie z normą DIN 10512 stosowane do przemysłowego mycia naczyń.

Hergatz, 01.02.2012



Dr. Josef Hüfner

F 6200

- nie zawiera aktywnego chloru
- intensywny środek do mocno zabrudzonych naczyń
- ekonomiczny
- bezzapachowy
- usuwa słabe osady z kawy



F 6200

Wielkość opakowania → 25 kg

Dozowanie → 2 do 4 ml / l (dozowanie automatyczne)

Polecany do zmywarek do naczyń
w restauracjach, hotelach.
Środek uniwersalny

P 300

- łagodnie zasadowy proszek, zawierający aktywny chlor
- idealny do kawiarni i snack barów
- ekonomiczny
- skutecznie usuwa mocne osady z kawy i herbaty



P 300

Wielkość opakowania → 10 kg / 25 kg

Dozowanie → 2 do 5 g / l (dozowanie ręczne)

Polecany do zmywarek do naczyń w
restauracjach, hotelach.
Środek uniwersalny

F 720 Blue

- Neutralny dla ścieków i łagodny dla środowiska.
- Silnie skoncentrowany, o neutralnym zapachu
- Wysoka skuteczność działania
- Średnie właściwości wybielające
- Wysokie bezpieczeństwo pracy, nie jest to środek szkodliwy
- Łagodny dla dekorów: może być do srebra i aluminium



F 720 Blue

Wielkość opakowania → 10 l

Dozowanie → 2 do 5 g / l (dozowanie ręczne) – w zależności od twardości wody

Polecany do zmywarek do naczyń w restauracjach, hotelach.

P 720 Blue

- Silnie skoncentrowany, o neutralnym zapachu
- Wysoka skuteczność działania
- Świetne właściwości wybielające
- Wysokie bezpieczeństwo pracy
- Łagodny dla dekorów: może być do srebra
- Łagodny dla środowiska



P 720 Blue

Wielkość opakowania → 10 kg

Dozowanie → 2 do 5 g / l (dozowanie ręczne) – w zależności od twardości wody

Polecany do zmywarek do naczyń w restauracjach, hotelach.

Środki do mycia garnków, blach i przyrządów kuchennych



F 865 Plus

- płyn do mycia naczyń, garnków i przyrządów kuchennych w zakładach gastronomicznych, piekarniach, cukierniach i masarniach
- ekonomiczny
- środek rozpuszczający tłuszcze, białka, oleje, resztki ciasta i pieczeni
- neutralny dla aluminium



F 865 Plus

Wielkość opakowania → 25 kg

Dozowanie → 2 do 6 ml / l (dozowanie automatyczne)

Polecany do zmywarek do naczyń w zakładach gastronomicznych, piekarniach, cukierniach i rzeźniach.

P 865 Plus

- proszek do mycia naczyń, garnków i przyrządów kuchennych w zakładach gastronomicznych, piekarniach, cukierniach i rzeźniach
- ekonomiczny
- środek rozpuszczający tłuszcze, białka, oleje, resztki ciasta i pieczeni
- neutralny dla aluminium



P 865 Plus

Wielkość opakowania → 25 kg

Dozowanie → 2 do 4 g / l (dozowanie ręczne)

Polecany do zmywarek do naczyń w zakładach gastronomicznych, piekarniach i cukierniach i rzeźniach.

S 865 Plus (S 60)

- kapsuła ze sprasowanym proszkiem
- proszek przeznaczony do mycia blach do pieczenia, garnków i przyrządów kuchennych
- może być stosowany do aluminium.
- opakowanie 2 x 4 kg



S 8400 (S70)

- kapsuła ze sprasowanym proszkiem do intensywnego czyszczenia porcelany i naczyń ze stali szlachetnej i tworzywa sztucznego
- nie nadaje się do aluminium
- opakowanie 2 x 4 kg



Produkty dodatkowe



A 70 LS - Entkalker

- środek odwapniający do zmywarek
- nie zawiera kwasu solnego
- usuwa osad wapienny (kamień) połączony z resztkami potraw oraz tłuszczu
- ekonomiczny



A 70 LS - Entkalker

Wielkość opakowania → 12 kg

Dozowanie → 1 do 3 ml / l (dozowanie ręczne)

Polecany do wszystkich typów zmywarek.

A 60 FO - Entschäumer

- Płynny środek odpieniający do przemysłowych zmywarek do garów i naczyń.
- Środek dodatkowy do tradycyjnych, płynnych środków myjących stosowany w maszynach do mycia garów i naczyń przy niepożądanym pienieniu.
- Wielkość opakowania – 4 l



Środki do utrzymania higieny kuchni

- optymalne środki do utrzymania higieny w kuchni
- kodowanie kolorem
- wysoko skoncentrowane
- dostępne w opakowaniach 1 i 10 litrowych



C 111 - Handspülmittel

- skoncentrowany
- wysoko pieniący
- świeży cytrynowy zapach



C 111 - Handspülmittel

Wielkość opakowania → 1 l / 10 l

Dozowanie → 10 ml (1 nakrętka) / 25 l wody (dozowanie ręczne)

Polecany do mycia ręcznego
Nie stosować w zmywarkach!

C 121 - Allzweckreiniger

- skoncentrowany
- nisko pieniący
- bezzapachowy
- uniwersalny środek czyszczący



C 121 - Allzweckreiniger

Wielkość opakowania → 1 / 10 l

Dozowanie → 10-20 ml (1-2 nakrętki) /10 l (dozowanie ręczne)

Polecany do mycia wszelkiego
rodzaju powierzchni.

C 122 - Universalfettlöser

- szybko i skutecznie usuwa
- tłuszcz ze stali nierdzewnej
 - wysoko reaktywny
 - szybko działający
- wysoko skoncentrowany



C 122 - Universalfettlöser

Wielkość opakowania → 1 l

Dozowanie → poprzez spryskanie

Spryskać powierzchnię i poczekać kilka minut.
Splukać świeżą wodą.

C 151 - Grillreiniger

- szybko i skutecznie usuwa
 - przypalony tłuszcz
- z kuchenek, pieców i grilli
 - szybko działający
- wysoko skoncentrowany
- do użytku codziennego



C 151 -Grillreiniger

Wielkość opakowania → 1 / 10 l

Dozowanie → poprzez spryskanie

Spryskać powierzchnię i poczekać kilka minut. Spłukać świeżą wodą.
Nie stosować na powierzchniach rozgrzanych powyżej 70°C.
Chronić oczy i ręce – produkt żący!

C 161 - Edelstahlpflege

- chroni i pielęgnuje powierzchnie ze stali nierdzewnej
 - nabłyszcza
- usuwa ślady palców i zacieki
 - do użytku codziennego



C 162 - Edelstahlpflege

- chroni i pielęgnuje powierzchnie ze stali nierdzewnej
 - nabłyszcza
- usuwa ślady palców i zacieki
- do użytku codziennego



C 161 - Edelstahlpflege

Wielkość opakowania → 1 l

Dozowanie → poprzez spryskanie

Spryskać umytą i suchą powierzchnię
i wypolerować miękką ściereczką.

C131 - Kalklöser

- delikatnie usuwa osad wapienny (kamień)
- łagodny dla środowiska



C131 - Kalklöser

Wielkość opakowania → 1L

Dozowanie → poprzez spryskanie lub zanurzenie

C123 - Glasreiniger

- płyn do szyb i dużych powierzchni szklanych
- wysoko skoncentrowany
- łatwo rozpuszcza tłuszcz



C123 - Glasreiniger

Wielkość opakowania → 1 L
Dozowanie → poprzez spryskanie

Spryskać umytą i suchą powierzchnię
i wypolerować miękką ściereczką.

Okres przydatności środków chemicznych marki Winterhalter

Data produkcji środków chemicznych

Okres przydatności liczony jest od daty produkcji, która jest podana na opakowaniu w następującej formie (nadruk na kanistrze):

MM oznacza miesiąc produkcji

JJ oznacza rok produkcji

T nr dnia tygodni (np. 1 = poniedziałek)

KW nr tygodnia w roku

Y wewnętrzny kod producenta

ST:MI godzina produkcji

S zmiana

Kod	Odczyt daty produkcji	Okres
XXXXXX/MMJJ	Np. 578154/0603 Oznacza datę produkcji: Czerwiec 2003 nr katalogowy 578154	23.11.02- 30.06.07
TKWJXXXX	Np. 041675555 Oznacza datę produkcji: Dzień tygodnia 04 (czwartek) w 16 tygodniu 2007 (tj. 19.04.07) roku nr katalogowy 55555	01.07.07- 31.12.07
TKWJ ST:MI	Np.: 3427 13:45 Oznacza datę produkcji: Dzień tygodnia 3 (środa) w 42 tygodniu roku 2007 o godz. 13:45 (tj. 17.10.07 o godz. 13:45)	Od 01.01.2008
TKWJ/YYYYYYY/YYYY	Np.: 3427/123456/1234 Oznacza datę produkcji: Dzień tygodnia 3 (środa) w 42 tygodniu roku 2007 (tj. 17.10.07) 123456/1234 to wew. Kod producenta	
TKWJS	Np.: 34272 Oznacza datę produkcji: Dzień tygodnia 3 (środa) w 42 tygodniu roku 2007 (tj. 17.10.07) podczas pracy 2 zmiany	

Urządzenia dozujące



ESP

- Dozownik wewnętrzny
- Może być używany w kombinacji z programatorem WPS
- Ekonomiczny



SP 166 L

- Dozownik zewnętrzny
- Ekonomiczny



SP 166 Z

- Dozownik zewnętrzny
- Ekonomiczny



KSP

- Dozownik zewnętrzny nabłyszczacza do maszyn tunelowych
- Ekonomiczny



SOLIDOS

- Dozownik do proszków myjących S70 i S60



FLUIDOS

- Dozowniki wewnętrzne do zmywarek podblatowych oraz GS502 i GS515 sterowane WPS-em
- Ekonomiczne



Dziękujemy za uwagę

