























REINIGUNGSBEREICH	PRODUKT	HÄUFIGKEIT	DOSIERUNG	ANWENDUNG	
<b>BÖDEN UND OBERFLÄCHEN</b>					
	Böden und Oberflächen 	<b>JET</b>	Täglich Laufende Reinigung	70 bis 170 ml PRODUKT in 10l Wasser	1. Arbeitslösung gemäß Empfehlungen vorbereiten 2. Boden mit Mopp reinigen, andere Oberflächen mit Tuch oder Schwamm
	Böden und Oberflächen 	<b>SP-120 FLOOR ACTIVE</b>	Täglich Laufende Reinigung	25 bis 250 ml PRODUKT in 10l Wasser	1. Arbeitslösung gemäß Empfehlungen vorbereiten 2. Boden mit Mopp reinigen, andere Oberflächen mit Tuch oder Schwamm
<b>ARBEITSFLÄCHEN, KÜCHENGERÄTE UND ABWASCHBARE FLÄCHEN</b>					
	Entfernung hartnäckiger Fett- und Fettverschmutzungen Einbrennverschmutzungen 	<b>FOOD SERVICE 5000</b>	Grundreinigung Nach Bedarf	Nach Bedarf Gebrauchsfertig	1. Fläche mit Präparat besprühen 1A. Für optimales Ergebnis Fläche auf max. 60°C erwärmen 2. Mit Tuch abwischen 3. Mit Wasser abspülen
	Entfernung von Fettverschmutzungen 	<b>SUPER CLEAN</b>	Täglich Laufende Reinigung	Gebrauchsfertig	1. Fläche mit Präparat besprühen 2. Mit Tuch abwischen
	Entkalker - Entfernung von Kalkablagerungen 	<b>SCALE REMOVER</b>	Periodisch Grundreinigung	1000 ml PRODUKT in 10l Wasser	1. Arbeitslösung gemäß Empfehlungen vorbereiten 2. Präparat auftragen 3. 6 Min. einwirken lassen 4. Mit Bürste scrubben 4. Mit Wasser abspülen
<b>GESCHIRREINIGUNG UND WERBLICHEN SPÜLMASCHINEN</b>					
	Geschirrereinigung in gewerblichen Spülmaschinen 	<b>HARDWATER DETERGENT</b>	Täglich Nach Bedarf	10 bis 50 ml PRODUKT in 10l Wasser	Mit automatischen Dosierpumpen verwenden
	Klarspülen in gewerblichen Spülmaschinen 	<b>HARDWATER RINSE AGENT</b>	Täglich Nach Bedarf	1 bis 3 ml PRODUKT in 10l Wasser	Mit automatischen Dosierpumpen verwenden
	Entkalken von Geräten 	<b>DESCALER</b>	Nach Bedarf	1000 bis 3000 ml PRODUKT in 10l Wasser	Mit automatischen Dosierpumpen verwenden oder manuell nach Bedarf
<b>EDELSTAHLPFLEGE</b>					
	Edelstahlpflege 	<b>STAINLESS STEEL CLEAN &amp; PROTECT</b>	Nach Bedarf	Gebrauchsfertig	1. Präparat auftragen 2. Mit Tuch auf Fläche auftragen und bis zum gewünschten Ergebnis polieren
<b>DESINFIZIERUNG</b>					
	DESINFIZIERUNG Flächen und Geräten 	<b>QUATO 78 PLUS</b>	Täglich Nach Bedarf	Gebrauchsfertig	1. Fläche mit Sprühflasche powerzchnię 2. Sanitisierung 60 Sek., volle Desinfektion Min. einwirken lassen 3. Fläche mit Tuch abwischen
	DESINFIZIERUNG Flächen mit direktem Lebensmittelkontakt 	<b>FOOD SERVICE</b>	Täglich Nach Bedarf	Gebrauchsfertig	1. Fläche mit Sprühflasche powerzchnię 2. Sanitisierung 60 Sek., volle Desinfektion Min. einwirken lassen 3. Fläche mit Tuch abwischen