

TEVAN Cuisine 1

Tevan Cuisine 1 est un dégraissant neutre pour le lavage de la vaisselle à la main. Il a été spécialement développé pour les cuisines industrielles et pour la restauration. Avec Cuisine 1, vous pouvez nettoyer la vaisselle mais aussi les sanitaires puisqu'il dissout les dépôts de graisse et les salissures tenaces. Cuisine 1 s'intègre parfaitement dans le système HACCP.



VAISSELLE MANUELLE

1. Doser le produit avec de l'eau chaude ou froide.
2. Laver la verrerie et la vaisselle avec une éponge.
3. Rincer à l'eau.
4. Egoutter les plats ou les sécher à l'aide d'un chiffon.

NETTOYAGE DES SURFACES ET/OU EQUIPEMENTS

1. Doser le produit avec de l'eau.
2. Essuyer la surface avec un chiffon en microfibre.
3. Rincer à l'eau.

DOSAGES

Salissures légères

10 ml de produit pour
10 litres d'eau.

Salissures moyennes

100 ml de produit pour
10 litres d'eau.

Salissures importantes

200 ml de produits pour
10 litres d'eau.

AVANTAGES

- Produit neutre.
- Usage économique.
- Elimine tous les types de saleté.
- Peut être utilisé sur tous les matériaux et surfaces.
- S'intègre dans le système HACCP.
- Entièrement biodégradable.

SPÉCIFICATIONS

Valeur du pH : 7 - 8 (solution à 10%)

Contient : Agents de surface, conservateurs et parfum de citron.

CONSEILS DE HERLI

Utilisez le bon dosage

Pour les salissures légères, vous n'avez besoin que d'une petite quantité de produit. Dans le cas d'une vaisselle très sale, vous pouvez utiliser une quantité de produit plus importante. Par conséquent, ajustez le dosage selon le degré de salissure des surfaces traitées afin d'éviter le gaspillage de produit.

Plan de nettoyage HACCP

Dans le cadre du système HACCP, il est important d'avoir un plan de nettoyage. Avec les produits Cuisine, vous disposez d'un produit de nettoyage adapté à chaque zone de la cuisine.

Le produit à utiliser dépend de la situation et de vos besoins. Si vous n'obtenez pas le résultat souhaité, c'est que le produit utilisé n'est pas le bon ou qu'il n'est pas appliqué correctement.