

Küchen- Hygieneplan



**Grossküchentechnik +
Gastroeinrichtungen AG**

Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG
Riedstrasse 3 • 8953 Dietikon • Tel. 0848 650 650 • www.pahl.ch

Objekt	Produkt	Dosierung	Anwendung	Häufigkeit
Desinfektion und Hygiene				
Geräte Arbeitsflächen	Flächendesinfektion	pur	Auf vorher gereinigte Fläche aufsprühen, nicht nachspülen.	bei Bedarf
Hände	Händedesinfektion	3 ml während 30 – 60 Sek. in die trockenen Hände einreiben.	Die Hände müssen während der gesamten Applika- tion gut durch das Präparat feucht gehalten werden.	bei Bedarf
Hände	Handseife Citro	pur	Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach jedem Toilettenbesuch.	bei Bedarf
Hände	Hygienische Handseife	pur	Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach jedem Toilettenbesuch.	bei Bedarf
Sanitärbereich				
	WC-Reiniger und Entkalker	10 – 30 ml auf 4 l Wasser.	Entfernt Kalkrückstände und Verschmutzungen gründlich und schnell.	bei Bedarf
Oberflächen				
Arbeitsflächen	Allzweckreiniger Citro	1 : 100	Lösung anlegen – scheuern – absaugen oder aufziehen.	Täglich und nach Bedarf anwenden, spülen.
Edelstahl	Edelstahl- und Glaskeramik-Reiniger	pur	Unverdünnt auf Lappen, Schwamm oder Pad spritzen.	Täglich und nach Bedarf anwenden, spülen.
Edelstahl	Edelstahlpflege forte	pur	Pur mit einem Lappen sparsam auf die zu pflegende Fläche auftragen und auspolieren.	Nach Bedarf. Sparsam mit Küchentuch auftra- gen und einreiben.
Geräte und Arbeitsflächen	Fettlöser Multi Forte	Für die Flächenreinigung 500 – 2000 ml auf 10 l Wasser (5 – 20%).	Bei hartnäckigem Schmutz unverdünnt anwenden.	Täglich und nach Bedarf anwenden, spülen.
Glas und Spiegel	Glas- und Fensterreiniger	pur aus Handsprayer	Aus der Spritzflasche oder mit Handsprayer aufsprühen. Mit weichem Tuch abwischen.	Täglich und nach Bedarf anwenden.
Grill und Konvektomat	Grill-Reiniger	pur aus Handsprayer	5 - 10 Minuten einwirken lassen.	Täglich und nach Bedarf anwenden.
Handspüle, Spülbereich	Handspülmittel	1 – 3 Spritzer (15 – 50 g) auf 10 Liter Wasser.	Mit Bürste oder Schwamm bearbeiten, spülen.	Täglich und nach Bedarf anwenden.
Fussböden				
Fussboden	Bodenreiniger Citro	20 – 80 ml auf 8 l Wasser geben (0.25 – 1%).	Lösung anlegen – scheuern – absaugen oder aufziehen.	Täglich und nach Bedarf anwenden, spülen.
Fussboden	Fettlöser Multi Forte	Für die Flächenreinigung 500 – 2000 ml auf 10 l Wasser (5 – 20%).	Bei hartnäckigem Schmutz unverdünnt anwenden.	Täglich und nach Bedarf anwenden, spülen.
Sonstiges				
Siphon	Ablaufreiniger	100 g in den verstopften Ablauf schütten. 200 ml heisses Wasser nachgiessen.	15-30 Minuten einwirken lassen. Mit Wasser gründlich nachspülen.	bei Bedarf
Fugen, Oberflächen	Anti-Schimm- Fleckenentferner	pur	Einige Minuten einwirken lassen und sorgfältig mit Wasser abwaschen	bei Bedarf
Entkalkung	Entkalker Neutral	50% Entkalker dem Wasser beige- ben. Gründlich mit Wasser spülen.	Nach Vorschrift des Geräteherstellers.	bei Bedarf
Entkalkung	Entkalkungspulver	Je nach Verkrustungsgrad 20 – 30 g Pulver pro Liter Wasser bei 50-70°C in die Maschine geben.	Vorher Waschmitteldosierung unterbrechen. Anschliessend Maschine ohne Geschirr und ohne Waschmittel mehrmals in Betrieb setzen. Nachher Maschine entleeren und mit viel Wasser nachspülen.	bei Bedarf
Kühlanlagen	Frigo-Reiniger	Unverdünnt (150 – 200 ml / m ²) auf die zu reinigende Fläche geben.	Den Schmutz ohne Einwirkzeit mit Pad, Stahl- oder Scotch-Schwamm mechanisch lösen.	bei Bedarf
Geschirr-Vorreinigung	Tauchreiniger Pulver	Je nach Bedarf 10 bis 15 g/l im Wasser auflösen.	Geschirr während 20 – 30 Minuten einlegen und anschliessend in der Maschine waschen.	bei Bedarf

Alle Angaben entsprechen unserer Erfahrung und dem Fachwissen unserer Mitarbeiter.
Eine Verbindlichkeit bzw. Ansprüche aller Art können daraus nicht abgeleitet werden.