



Środek czyszcząco-odtłuszczający do kuchni
Przepis na wyjątkową czystość w kuchni

wetrok

Higiena w kuchni pod kontrolą: czyszczenie jako czynnik minimalizacji ryzyka

Kuchnia jest miejscem, w którym przygotowuje się żywność. Przestrzeganie najwyższych standardów higieny ma więc kluczowe znaczenie. Obok higieny samego personelu oraz właściwego obchodzenia się z żywnością czyste środowisko pracy jest jednym z trzech najważniejszych czynników minimalizacji ryzyka. Wetrok zapewnia pod tym względem optymalne wsparcie – dzięki wieloletniemu doświadczeniu w branży sprzątajacej oraz sprawdzonej, bezpiecznej gamie produktów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Twój doradca

**Eksperti Wetrok
wprowadzają higienę w
kuchni na nowy poziom**

**Jak podnieść standardy
higieny w kuchni?
Jak nauczyć zespół
profesjonalnego czyszczenia
kuchni? Eksperti Wetrok
służą fachowym wsparciem.**

Mogą na przykład:

- przeprowadzić na miejscu **szkolenie z czyszczenia**
- opracować **harmonogramy czyszczenia** kuchni
- stworzyć indywidualną **koncepcję czyszczenia**

Lubimy wyzwania!

**Zapraszamy
do kontaktu!**

academy@wetrok.ch
Szkolenia z czyszczenia/
kursy indywidualne

expose@wetrok.ch
Harmonogramy czyszczenia/
koncepcje czyszczenia

Produkty do czyszczenia kuchni: Który środek do czego?

Wetrok Gastronomet

Płyn do mycia naczyń (płyn do zmywania ręcznego)

Wetrok Gastronomet do zmywania ręcznego usuwa brud z naczyń i nadaje im połysk.

- + niezwykle wydajny
- + pH neutralne
- + również do wycierania powierzchni

Nadaje się do wszystkich klasycznych materiałów, z których produkowana jest zastawa stołowa (np. ceramika). NIE jest przeznaczony do zmywarek.



Wetrok Decalex

Odkamieniacz do małych urządzeń kuchennych

Wetrok Decalex szybko i dokładnie odkamienia wszystkie urządzenia kuchenne.

- + skuteczne odkamienianie
- + ekologiczny profil kwasowy (kwasy owocowe)
- + niezwykła wydajność

Odpowiedni do odkamieniania zmywalnych, kwasoodpornych powierzchni (np. ekspresów do kawy, czajników, garnków).



Wetrok Resinox

Środek do szorowania

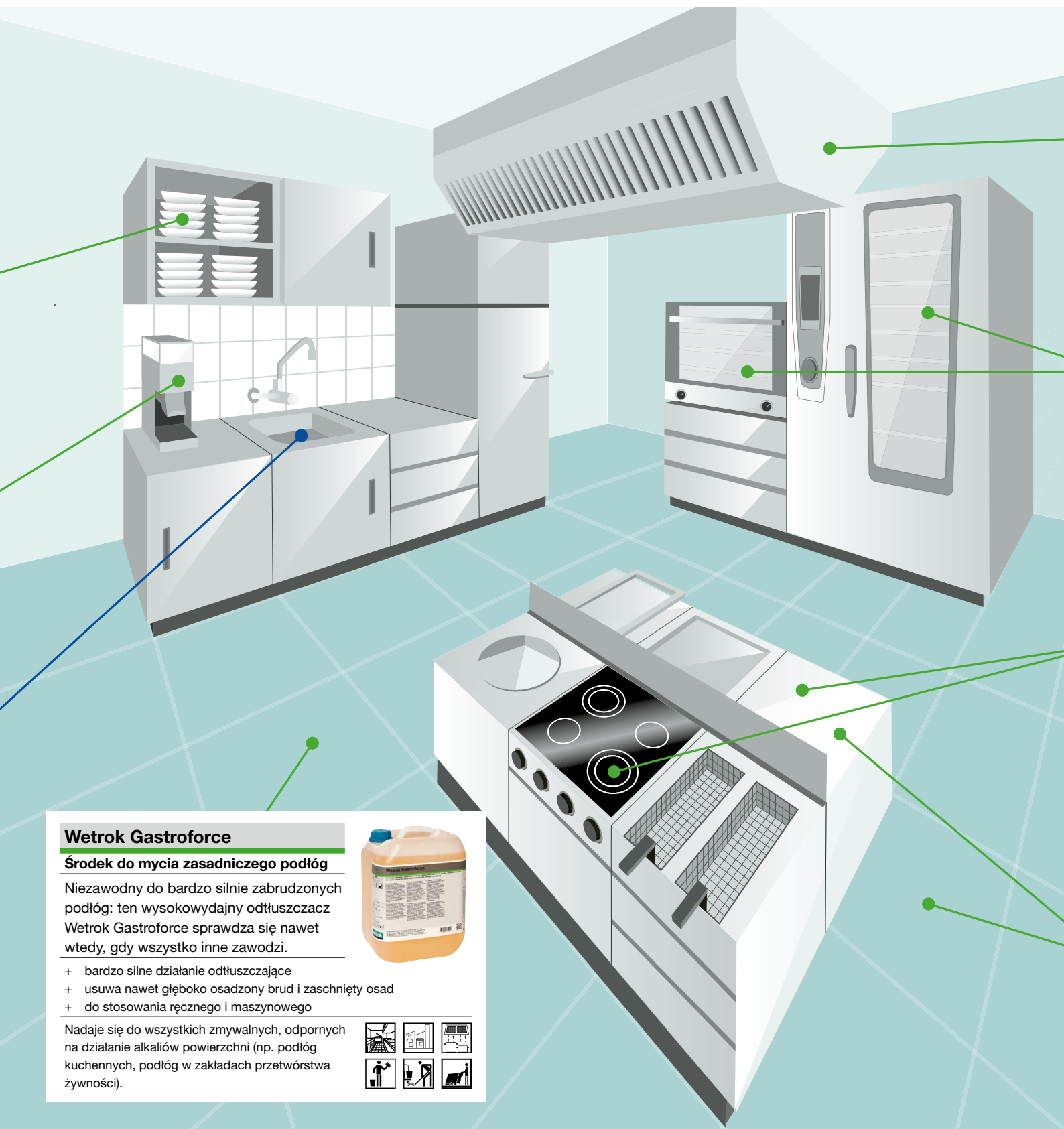
Dzięki cząstkom szorującym Wetrok Resinox bez śladu usuwa zabrudzenia.

- + wysoka skuteczność w usuwaniu przywierających zanieczyszczeń
- + cząstki szorujące całkowicie usuwają wszelkie pozostałości
- + bez konieczności rozcieńczania

Nadaje się do wszystkich zmywalnych powierzchni (np. zlewów).



Kuchnia w restauracji, na stołówce czy zakład przetwórstwa żywności – standardy czystości i higieny w szeroko pojętej branży spożywczej są bardzo restrykcyjne. Dlatego Wetrok oferuje osiem środków do czyszczenia kuchni, które przez cały czas zapewniają higieniczną czystość środowiska pracy. Ale którego środka używać do czego?



Wetrok Gastroforce

Środek do mycia zasadniczego podłóg

Niezawodny do bardzo silnie zabrudzonych podłóg: ten wysokowydajny odtłuszczacz Wetrok Gastroforce sprawdza się nawet wtedy, gdy wszystko inne zawodzi.



- + bardzo silne działanie odtłuszczające
- + usuwa nawet głęboko osadzony brud i zaschnięty osad
- + do stosowania ręcznego i maszynowego

Nadaje się do wszystkich zmywalnych, odpornych na działanie alkaliów powierzchni (np. podłóg kuchennych, podłóg w zakładach przetwórstwa żywności).



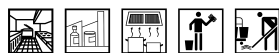
Wetrok Gastrosal

Środek do ręcznego usuwania tłuszczu z powierzchni i okapów kuchennych

Wetrok Gastrosal to niezawodny środek czyszczący do codziennego sprzątania małych kuchni.

- + usuwa brud, olej i tłuszcz
- + do czyszczenia ręcznego
- + uniwersalny

Nadaje się do wszystkich powierzchni odpornych na działanie alkaliów (np. blatów roboczych w małych kuchniach, okapów kuchennych).



Wetrok Gastrogrill rapid

Specjalny środek czyszczący do grilla i piekarników

Wetrok Gastrogrill rapid niezawodnie usuwa przypalone zabrudzenia z grilla i piekarnika.

- + usuwa nawet przypalone zabrudzenia
- + można stosować na ciepłych powierzchniach do 70 °C (efekt wzmocnionego działania)
- + bez konieczności rozcieńczania

Odpowiedni do czyszczenia podgrzewanych urządzeń kuchennych (jak piekarnik, grill, piec konwekcyjny).



Wetrok Levanex

Specjalny środek czyszczący do stali chromowanej i tworzywa szklano-ceramicznego

Wetrok Levanex to unikalny preparat do usuwania silnie przylegających, zaschniętych zabrudzeń na stali chromowanej i ceramice szklanej.

- + innowacyjna trójfazowa formuła (wyjaśnienie w ramce) usuwająca przypalone resztki, tłuszcze i zaschnięte osady
- + doskonałe działanie dzięki optymalnej przyczepności do powierzchni pionowych
- + łatwo się zmywa

Nadaje się do wszystkich powierzchni odpornych na działanie rozpuszczalników (np. blatów ze stali chromowanej, szklano-ceramicznych płyt indukcyjnych).



Wetrok Polex

Intensywny środek myjąco-pielęgnujący do powierzchni i podłóg

Wetrok Polex niezawodnie usuwa tłuste, oleiste zabrudzenia kuchenne podczas rutynowego sprzątania.

- + uniwersalny
- + bardzo silne działanie odtłuszczające
- + do stosowania ręcznego i maszynowego

Nadaje się do wszystkich zmywalnych, odpornych na działanie alkaliów powierzchni i wykładzin podłogowych (np. podłóg kuchennych, blatów roboczych).



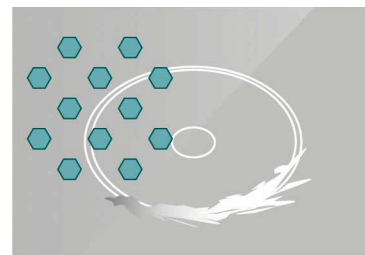
Wetrok Levanex: Jak działa innowacyjny system trójfazowy?

Specjalny środek czyszczący Wetrok Levanex z zaawansowaną formułą działa potrójnie:

1. **Środki powierzchniowo czynne i rozpuszczalniki wnikają w zaschnięty brud i rozbijają go na drobne cząstki.**



2. **Drobne cząstki szorujące całkowicie usuwają pozostałości z powierzchni.**



3. **Drobne cząstki szorujące polerują powierzchnię i zapewniają długotrwały efekt hydrofobowy.**



W ten sposób ten specjalny środek czyszczący bardzo skutecznie usuwa tłuste, oleiste osady i przypalone resztki. **Efekt: unikalna skuteczność na powierzchniach szklano-ceramicznych i ze stali chromowanej.**

Test produktu: Co mówią specjaliści z branży gastronomicznej

Środki czyszcząco-odtłuszczające Wetrok zostały dokładnie przebadane przez ekspertów pod kątem praktyczności, skuteczności i bezpieczeństwa stosowania. Badania przeprowadzono w szeroko pojętej gastronomii, m.in. w zakładach przetwórstwa spożywczego, obiektach żywienia zbiorowego oraz w kuchniach instytucji społecznych. Wyniki tych badań jednoznacznie dowiodły, że produkty linii Wetrok do czyszczenia kuchni są niezawodne.

Jednym z testujących był Urs Schneeberger. Ten wieloletni szef kuchni przez miesiąc testował trzy preparaty Wetrok do czyszczenia.



Uważa on, że o skuteczności tego typu środków decydują 3 kluczowe czynniki:

- wysoka zdolność rozpuszczania tłuszczu
- krótki czas kontaktu
- idealna czystość

Urs Schneeberger

Szef kuchni w Solothurnisches Zentrum Oberwald (fundacji na rzecz osób niepełnosprawnych)

Oto jego wnioski z testu:



Wetrok Gastroforce

Środek do mycia zasadniczego podłóg

„Największym problemem są dla nas plamy z tłuszczu – zwłaszcza na podłodze pod kuchenką. Gastroforce jest do nich stworzony: wystarczy jedno wytarcie mopem z użyciem roztworu czyszczącego, jedno wytarcie mopem z użyciem samej wody i wszystkie rozpryski z tłuszczu znikają bez śladu. Rewelacyjna wydajność – każdy inny produkt wymagał o wiele więcej cykli czyszczenia”.



Wetrok Levanex

Specjalny środek czyszczący do stali chromowanej i tworzywa szklano-ceramicznego

„Po smażeniu mięsa pozostaje na kuchence uporczywy, trudny do usunięcia tłuszcz. Preparat Levanex radzi sobie z nim bez problemu – dzięki wysokiej skuteczności rozpuszczania tłuszczu. Przetestowaliśmy Levanex w użyciu z konwencjonalnymi ścierkami i ścierkami z mikrofibry. Nasze wnioski: najlepszy efekt, bez smug, zapewnia Levanex stosowany ze ścierką z mikrofibry”.



Wetrok Gastrogrill rapid

Specjalny środek czyszczący do grilla i piekarników

„W kuchni liczy się czas, dlatego w przypadku środków do czyszczenia grilla i piekarników tak ważny jest krótki czas kontaktu. Przetestowałem Gastrogrill rapid po przyrządzeniu lasagne: blachy do grilla wyglądały po wyczyszczeniu jak nowe – nawet przypalenia na krawędziach zniknęły w okamgnieniu. Gastrogrill rapid przekonał nas pod każdym względem: działa szybko i całkowicie usuwa tłuszcz, przypalone resztki oraz osady”.



Higiena w kuchni Organizacja i ochrona to podstawa.

Kuchnia jest miejscem, w którym pod każdym względem obowiązują ściśle zasady higieny: w kwestii przetwórstwa żywności, przechowywania, zasad postępowania, procesów i czyszczenia. Każdy zakład przetwórstwa spożywczego wymaga nadrzędnego planu higieny. Koncepcja higieny opiera się na systemie HACCP (analizy ryzyka i kontroli punktów krytycznych) oraz definicji środków w planie czyszczenia i higieny.

Ich celem jest eliminowanie zagrożeń i zapewnianie bezpieczeństwa żywności. Dlatego Wetrok oferuje odpowiednie produkty do wymagającego środowiska gastronomicznego.

Środki czyszczące w kontakcie z żywnością: O czym trzeba pamiętać?

Przy wyborze środków do czyszczenia pomieszczeń przetwórstwa spożywczego należy uwzględnić kilka kwestii. Środki czyszczące stosowane w środowisku spożywczym powinny:

- być **wysoce skuteczne w usuwaniu brudu**,
- zapewniać **szybkie działanie** oraz
- **dokładne usuwanie pozostałości przy użyciu wody**,
- gwarantować **higieniczne warunki dla żywności**,
- być **wolne od substancji zapachowych i barwników** oraz
- dopasowane do **procedur zdefiniowanych w planie czyszczenia i higieny**.

Środki Wetrok do czyszczenia kuchni to bezpieczna linia produktów, która spełnia wyżej wymienione wymagania.



www.wetrok.com

Wetrok AG Steinackerstrasse 62, CH-8302 Kloten, tel. +41 43 255 51 51, faks +41 43 255 53 79

Wetrok Austria GmbH Deutschstrasse 19, A-1230 Wiedeń, tel. 0800 20 48 68, faks 0800 20 48 78

Wetrok GmbH Maybachstrasse 35, D-51381 Leverkusen, tel. +49 2171 398-0, faks +49 2171 398-100

Wetrok Polska S.A. ul. Łączyny 4, PL-02-820 Warszawa, tel. +48 22 331 20 50, faks +48 22 331 20 60

Wetrok AB Kyrkvägen 1 G, SE-19272 Sollentuna, tel. +46 8 444 34 00, faks +46 8 444 34 01

wetrok