



Higiena Kuchenna

System dla obszarów
przetwarzania żywności



Since 1858 the name for cleaning

Od Sutter Professional międzynarodowe doświadczenie, kompletny system higieny dla obszarów przetwarzania żywności

Szeroki asortyment produktów dla obszarów przetwarzania żywności, zgodnych z zasadami HACCP, charakteryzuje się:

- Bezwonnością
- Nie pozostawianiem śladów po myciu
- Łatwością wypłukiwania
- Sprawdzonym działaniem dezynfekcyjnym

STOSOWANIE PRODUKTY SUTTER PROFESSIONAL OZNACZA:

- **UZYSKANIE PEŁNEJ CZYSTOŚCI I HIGIENY** dzięki wysokiej jakości używanych składników, najlepszym jakie mogą być formułom, oraz przetestowaniu produktów według skali dezynfekcji
- **PRZEDŁUŻENIE ŻYWOTNOŚCI POWIERZCHNI I SPRZĘTÓW** – dzięki delikatnym, nie agresywnym dla powierzchni formułom, które jednocześnie są odpowiednie do uzyskania doskonałej skuteczności w pomieszczeniach kuchennych.
- **REDUKOWANIE KOSZTÓW UŻYCIA** dzięki wysoce skoncentrowanym produktom.
- **ZAPEWNIENIE LEPSZEGO MIEJSCA PRACY** – dzięki widocznej poprawie czystości pomieszczeń, a tym samym bardziej profesjonalnie wyglądającemu otoczeniu dla pracowników i klientów końcowych

CO TO JEST HACCP?

H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point – Analiza Zagrożeń i Kontrola Krytycznego Punktu) jest systemem, który pozwala firmie produkującej i przetwarzającej żywność oszacować skalę ryzyka i zagrożeń bezpieczeństwa żywności pod kątem jej jakości na każdym etapie produkcji i przetwarzania oraz określić metody kontrolnych celem ograniczenia i uniknięcia problemów higienicznych i sanitarnych.



1
S.F. 200

Bezpieczny środek odkamieniający. Nie powoduje korodowania powierzchni.



2
S.F. 100

Bardzo mocny preparat odtłuszczający. Przeznaczony do każdego rodzaju powierzchni.



3
S.F. 210

Super aktywny preparat do czyszczenia piekarników i grilli. Gotowy do użycia. Super active.



4
S.F. 300

Uniwersalny chlorowy preparat odkażający.

MYCIE POWIERZCHNI



13
WASH PLUS

Skoncentrowany preparat do ręcznego mycia naczyń.

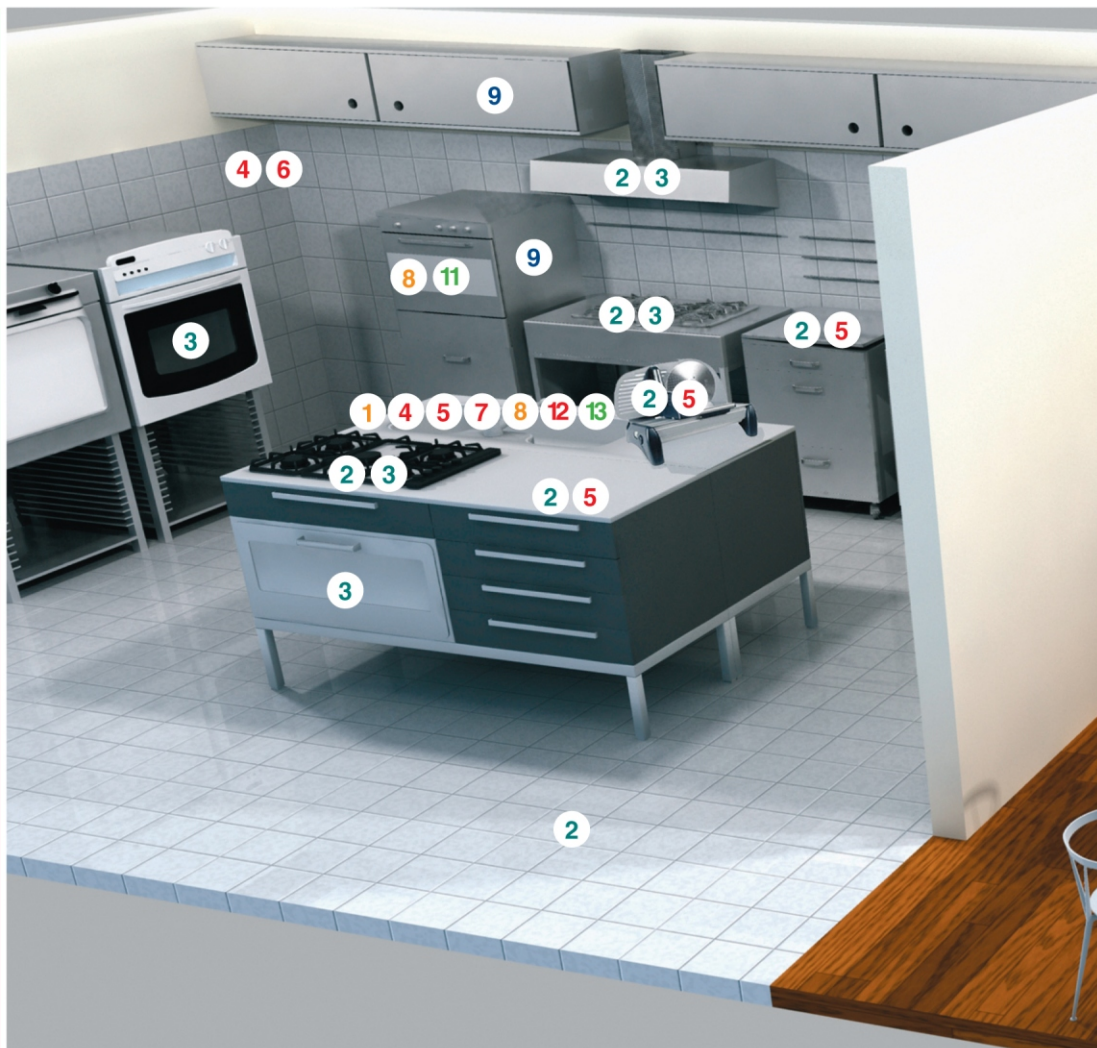
RĘCZNE MYCIE NACZYŃ GATÁSA



12
DERMASAN IGIENIC

Odkazający preparat do mycia rąk.

MYCIE RĄK



11 MASZYNOWE

Preparat do maszynowego mycia naczyń, przeznaczony do miękkiej wody.



SUPER

Preparat do maszynowego mycia naczyń, przeznaczony do średnio twardej wody.



SUPER PLUS

Preparat do maszynowego mycia naczyń, do każdej twardości wody.



UNIVERSAL

Preparat do maszynowego mycia naczyń, przeznaczony do twardej wody.



ULTRA

Chlorowy preparat do maszynowego mycia naczyń





5

MULTIGENIC

Gotowy do użycia uniwersalny środek dezynfekujący.



6

CUAT 88 FOOD

Preparat myjąco-dezynfekujący. Skuteczny w krótkim czasie.



7

TABS CHLORINE

Odkazające tabletki na bazie aktywnego chloru.

ODKAŻANIE I DEZYNFEKCJA POWIERZCHNI



PRODUKTY SPECJALISTYCZNE



8

DISINCROSTANTE

Kwasowy preparat do usuwania kamienia.



9

TERGI INOX

Gotowy do użycia myjąco-konserwujący preparat w sprayu do stali nierdzewnej.

MYCIE NACZYŃ

DETREGNTE CLORO

Środek płuczący przeznaczony do miękkiej wody.

**BRILLANTANTE NEUTRO**

Środek płuczący przeznaczony do twardej wody.

**BRILLANTANTE ACIDO**

Środek myjący i nabłyszczający do maszynowego mycia naczyń.

**CRISTAL BAR**

10

Okażający środek myjący do maszynowego mycia szkła.

**SANITIZZANTE BAR**

Dozowniki produktów do maszynowego mycia naczyń
Perystaltyczne pompy dozujące produkty do maszynowego mycia naczyń.

HIGIENA KUCHENNA

Procedury czyszczenia zgodne z Dyrektywami 93/43/EEC and 96/3/EEC (HACCP)

Gdzie użyć?	Zanieczyszczenie bakteryjne	Co robić?	Produkt	Częstotliwość czyszczenia	Częstotliwość dezynfekcji	Dozowanie	Sposób użycia - procedura
Powierzchnie robocze	Escherichia Coli, Salmonella sp Clostridium Perfringens, Staphylococcus	mycie i dezynfekcja	S.F. 100 do mycia Multigienic do dezynfekcji / odkażania	Na końcu każdej zmiany	Codziennie	S.F. 100 od 2% do 10% Multigienic : gotowy do użycia	Do czyszczenia : usunąć grubsze zabrudzenia ścieraczką. Rozprowadzić roztwór preparatu. Splukać. Do dezynfekcji : spryskać z 25 cm. Odczekać 5 min
Noże i rozbieralne części urządzeń		mycie i dezynfekcja	S.F. 100 do mycia Cuat 88 Food do dezynfekcji	Na końcu każdej zmiany	Codziennie	S.F. 100 od 2% do 10% Cuat 88 Food w 5 %	Do czyszczenia : usunąć grubsze zabrudzenia ścieraczką. Rozprowadzić roztwór preparatu. Splukać przy użyciu gąbki. Do dezynfekcji : zanurzyć w roztworze na 3 godziny: następnie splukać.
Płyty do kości, tasaki reżnickie, krajalnice		mycie i dezynfekcja	S.F. 100 do mycia Multigienic do dezynfekcji	Na końcu każdej zmiany	Codziennie	S.F. 100 od 2% do 10% Multigienic : gotowy do użycia	Do czyszczenia : usunąć grubsze zabrudzenia ścieraczką. Rozprowadzić roztwór preparatu. Splukać.
Zlewy kuchenne		mycie, dezynfekcja odkamenianie	S.F. 300 do mycia S.F. 200 do odkameniania Multigienic do dezynfekcji	Czyszczenie: codziennie. odkamenianie: co tydzień	Dwa razy w miesiącu	S.F.300 w 1% S.F.200 w 5% Multigienic : gotowy do użycia	Do czyszczenia : Rozprowadzić roztwór preparatu. Splukać. Do dezynfekcji : spryskać z 25 cm. Odczekać 5 min. Natępnie wytrzeć suchą ściereczką do całkowitego odparowania.
Płyty grzejne kuchenek, okapy, filtry, grille		mycie i usuwanie przypaleń	S.F. 100 do mycia S.F. 210 do usuwania przypaleń	Czyszczenie: codziennie. Usuwanie przypaleń: co tydzień		S.F. 100 od 2% do 10% S.F. 210 gotowy do użycia	Do czyszczenia : usunąć przypalony brud. Czyścić roztworem preparatu Do odluszczenia : nanieść produkt na powierzchnie przy użyciu specjalnego spryskiwacza lub ręcznie przy użyciu gąbki. Splukać
Piekarniki, piece konwekcyjne		mycie i usuwanie przypaleń	S.F. 210 do usuwania przypaleń	Co tydzień		S.F. 210 gotowy do użycia	Nagrzewać piec, piekarnik przez 15/20 min.(60°), spryskać produktem i pozostawić na 5-10 minutes do zadziałania, przeszorować gąbką. Odpowiednio splukać wodą.
Kratki ściekowe, odstojniki tłuszczu		mycie i dezynfekcja	S.F. 300 do mycia Cuat 88 Food do dezynfekcji	Codziennie	Raz w tygodniu	S.F. 300 w 1 % Cuat 88 Food w 5%	Nanieść roztwór i pozostawić do zadziałania na 5 min. przed splukaniem.
Chłodnie, lodówki		mycie i dezynfekcja	S.F. 300 do mycia Cuat 88 Food do dezynfekcji	Codziennie	Po trzech miesiącach	S.F. 300 at 1 % Cuat 88 Food at 10%	Do czyszczenia : usunąć grubsze zabrudzenia ścieraczką następnie czyścić ręcznie lub mechanicznie Do dezynfekcji : Nanieść roztwór i pozostawić do zadziałania na 5 min. przed splukaniem.
Podłogi		mycie i dezynfekcja	S.F. 100 do mycia Cuat 88 Food do dezynfekcji	Codziennie	Codziennie	S.F. 100 w 10% Cuat 88 Food w 5 %	Do czyszczenia i dezynfekcji: usunąć grubsze zabrudzenia następnie czyścić ręcznie lub mechanicznie
Ściany, powierzchnie		mycie i dezynfekcja	S.F. 300 do mycia Cuat 88 Food do dezynfekcji	Codziennie	Raz w tygodniu	S.F. 300 w 1 % Cuat 88 Food w 5%	Do czyszczenia : usunąć grubsze zabrudzenia ścieraczką następnie czyścić ręcznie lub mechanicznie przy użyciu gąbki Do dezynfekcji : Nanieść roztwór i pozostawić do zadziałania na 5 min. przed splukaniem.
Stal nierdzewna		mycie i ochrona	Tergi Inox do czyszczenia i konserwacji	Według potrzeb	Według potrzeb	Tergi Inox gotowy do użycia	Do czyszczenia i konserwacji: nanieść na powierzchnię następnie wetrzeć miękką ściereczką

Uwaga: podczas wykonywania tych prac, nosić czyste nakrycie głowy i ubranie ochronne. Po pracy dokładnie umyć ręce i używać jednorazowych ręczników do osuszania. Podczas pracy używać ochronnej maski.

Ostrzeżenie: Zawsze podczas pracy używać rękawic ochronnych. Postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na etykietach produktów. Nie mieszać produktów. Nie przelewać produktów do nieopisanych butelek.



MASZYNOWE I RĘCZNE MYCIE NACZYŃ

Rodzaj produktu	Produkty	Opis	Dozowanie	Sposób użycia
Preparat do maszynowego mycia naczyń	DETERGENTE CLORO	Dla każdej twardości wody	0,10% dla miękkiej wody 0,15% dla średniej twardości wody 0,20% dla twardej wody	Używać poprzez automatyczny system dozujący. Temperatura kąpieli myjącej: 50°C
Preparat do maszynowego mycia naczyń	DETERGENTE UNIVERSAL	Dla każdej twardości wody	0,10-0,15% dla miękkiej wody 0,15-0,20% dla średniej twardości wody 0,20-0,40% dla twardej wody	Używać poprzez automatyczny system dozujący. Temperatura kąpieli myjącej: 50°C
Preparat do maszynowego mycia naczyń	SUPER	Do bardzo miękkiej i miękkiej wody	0,1% dla bardzo miękkiej wody 0,6% dla miękkiej wody	Używać poprzez automatyczny system dozujący. Temperatura kąpieli myjącej: 50°C
	SUPER PLUS	Do średniej i średnio twardej wody	0,1% dla średniej twardości wody 0,6% dla twardej wody	
	ULTRA	Do twardej wody	0,1% dla twardej wody 0,6% dla b.twardej wody	
Preparat do maszynowego płukania naczyń	BRILLANTANTE ACIDO	Do twardej wody	Od: 0,01% dla średniej twardości wody Do: 0,08% dla twardej wody	Używać poprzez automatyczny system dozujący. Dozowany w procesie płukania.
Preparat do maszynowego płukania naczyń	BRILLANTANTE NEUTRO	Do średniej i lekko twardej wody	Od: 0,01% Do: 0,08%	Używać poprzez automatyczny system dozujący. Dozowany w procesie płukania.
Odkamieniacz	DISINCROSTANTE	Stosować okresowo do usuwania osadów wapiennych	Od 20 do 30% w zależności od poziomu zakamienienia	Okresowo zaaplikować ręcznie do wanny myjącej w zmywarce i przepuścić ok 30min cykli, w temperaturze 40-50°C.
Płyn myjąco-nabłyszczający do małych i podbarowych zmywarek	SANITIZZANTE BAR	Produkt 2 w 1	0,3% dla miękkiej wody 0,6% dla średniej twardości wody 0,9% dla twardej wody	Używać w małych zmywarkach lub zmywarkach podbarowych.
Odkazający płyn do małych i podbarowych zmywarek	CRISTAL BAR	Odkazający produkt na bazie chloru	0,5% dla miękkiej wody 0,75% dla średniej twardości wody 1% dla twardej wody	Używać w małych zmywarkach lub zmywarkach podbarowych. Temperatura kąpieli myjącej: ok.50°C, idealny do szkła i filizanek.
Płyn do ręcznego mycia naczyń	WASH PLUS	Stężony, ładnie pachnący, wysoce pieniający preparat	0,02% dla miękkiej wody, 0,03% dla średniej twardości, 0,04% dla twardej wody	Myć naczynia odpowiednim roztworem roboczym, następnie dokładnie spłukać.