

DESINFEKCE ZMRZLINOVÝCH STROJŮ

Lerasept® L 420 - čisticí dezinfekce

Zajistí mytí a dezinfekci v jednom kroku, rozpouští tuky a bílkoviny.

Je schválena pro potravinářství, při 1-2,5% koncentraci a délce působení 5-15 min. účinkuje proti virům, plísním, bakteriím i kvasinkám. Je bez chlóru a zápachu, šetrná k povrchům, leští nerez. Myje a dezinfikuje jedním krokem, je bez chlóru a alkoholu, na bázi kvartérních sloučenin, šetrná k povrchům a plastům stroje. Vhodné i na polykarbonát, těsnění, jiné plasty a kovy. Rozpouští tuky, bílkoviny i pigmenty.

Základní doporučený postup čištění vnitřku zmrzlinového stroje s Lerasept® L 420
Čistěte stroj pravidelně každý den po výtoči zmrzliny.

- Po vytočení poslední zmrzliny vypněte stroj a nechejte po dobu 30 minut vypnutý.
- Po uplynutí doby zapněte program WASH (mytí stroje) a nechejte běžet, následně vypustte zbytek zmrzliny z válců i vaniček a propláchněte 1x vlažnou vodou tak aby zbylá směs byla dostatečně vypuštěna, dále postupujte v čištění stroje dle návodu.
- Čištění a dezinfekce 2v1 **Lerasept L 420** – 1% koncentrace (100 ml/10 l) do vlažné vody (max. 40°C). Připravte roztok - nejprve napusťte vodu, potom do ní dejte dezinfekční čistič. Nalijte dezinfekční čisticí roztok do vnitřku stroje (obou vaniček). Nechejte působit 5-15 minut za programu (WASH - MYČÍ PROGRAM). **Lerasept L420** rozpustí tuky i bílkoviny a současně bude dezinfikovat. Celý stroj alespoň dvakrát propláchněte čistou vlažnou vodou cca 40°C, abyste omyli dezinfekční prostředek. Poté vypněte stroj.
- Vyjměte všechny části, které jsou určeny k omytí, ze zmrzlinového stroje. Odšroubujte výdejní hlavu a celou sesazenou ji odneste do dřezu, kde ji rozeberte a důkladně vymyjte. Z válců vytáhněte šneky a také je ve dřezu omyjte. Všechny díly, těsnění a součástky, které byly ve styku se zmrzlinou, důkladně umyjte a dezinfikujte ve stejném dezinfekčním roztoku, který jste použili do vnitřku stroje. Roztok bude stále dezinfikovat. Omyjte také stroj z vnějšku. Použit na vnějšky - povrchy doporučujeme **Lerasept FP 408** (zakoupíte v našem E-shopu www.jps-zmrzlinovestroje.cz). Dezinfekční roztok nechejte působit na všech dílech minimálně 5 minut.
- Důkladný oplach vodou. Vždy po dezinfekci jednotlivé díly a stroj důkladně opláchněte čistou vodou. Je nutné vše důkladně omyt, přípravek **Lerasept L420** je bez zápachu. Nechejte omyté díly oschnout do rána na čistém a dezinfikovaném místě (např. nerezový táč). **Kontrola** - pro kontrolu správně provedené sanitace a dezinfekce můžete použít přípravek **BioFinder** z našeho e-shopu, který poté důkladně opláchněte vodou.
- Sestavení stroje před zahájením provozu.

V případě, že chcete stroj ihned po mytí používat, všechny díly stroje sesadte dle návodu a můžete ihned začít. Před sestavením si dezinfikujte ruce dezinfekčním gelem **Lerasept HD**. (Přenos patogenů z rukou je velmi častý.) Sestavte stroj s namazaným těsněním u šneků (potravinářská vazelína pro zmrzlinové stroje).

Pozor: Nepoužívejte chlorové nebo oxidační dezinfekce, které narušují plasty a těsnění stroje. Nikdy nemyjte žádné díly stroje v myčce na nádobí.

kontaktujte nás:



výrobce:

STOCKMEIER CHEMIE GmbH & Co. KG • 33609 Bielefeld
Am Stadtholz 37 • Telefon: 0521/3037-0 • Fax: -169
E-mail: verkauf@stockmaier.de • www.stockmaier.de

www.jps-zmrzlinovestroje.cz

DESINFEKCE POVRCHŮ

Lerasept® FP 408 - bezoplachová dezinfekce

Extra rychlá dezinfekce, která současně leští. Určena do veřejných i potravinářských provozů.

Neředí se, okamžitá dezinfekce ve spreji. Dezinfekční účinek během 15 sekund proti bakteriím, plísním i virům (HIV, HBV, HCV). Dezinfikované plochy mohou ihned po uschnutí přijít do kontaktu s potravinami. Omytí vodou není nutné. Vhodná varianta dezinfekce pro plochy zmrzlinových strojů a pultů, do potravinářského průmyslu i veřejné oblasti (PT2/PT4). Roztok se používá neředěný, dezinfikuje, myje a odmašťuje bez vůně. Bezezbytku se odpaří a není nutné ho oplachovat vodou. Vhodný na všechny materiály odolné vůči alkoholu. Po odpaření nezůstávají žádné zbytkové látky přípravku.

Varování:

Obsahuje: Propan-1-ol (35 g/100 g), Ethanol (25 g/100 g). H226 Hořlavá kapalina a páry. H319 Způsobuje vážné podráždění očí. H336 Může způsobit ospalost nebo závratě. P210 Chraňte před teplem, horkými povrchy, jiskrami, otevřeným ohněm a jinými zdroji zapálení. Zákaz kouření. P261 Zamezte vdechování prachu/dýmu/plynu/mlhy/par/aerosolů. P370+P378 V případě požáru: K hašení použijte: Co2, hasící prášek nebo rozestřikované vodní paprsky. P403+P233 Skladujte na dobře větraném místě. Uchovávejte obal těsně uzavřený. Používejte biocidní přípravky bezpečně. Před použitím si vždy přečtěte údaje a bezpečnostní upozornění na technickému bezpečnostním listu.



www.jps-zmrzlinovestroje.cz

výrobce:

STOCKMEIER CHEMIE GmbH & Co. KG • 33609 Bielefeld
Am Stadtholz 37 • Telefon: 0521/3037-0 • Fax: -169
E-mail: verkauf@stockmaier.de • www.stockmaier.de



e-shop



kontaktujte nás:

