

# Hotels, Restaurants, Fleischereien, Bäckereien, Catering, Lebens-mittelindustrie und Kellereien



## ART DER MATERIALIEN & GEGENSTÄNDE

- Raucherräume
- Kühlanlagen und Kühlräume
- BelüftungsfILTER und -kanäle
- Lebensmittelverarbeitungs-  
maschinen
- Lebensmittelverpackungs-  
maschinen
- Dampföfen
- Backöfen
- Theken
- Bediengeräte
- Catering-Ausrüstung
- Keramikfliesen
- Böden, Verfugungen, Wände
- Möbel (alle Arten von Material)
- Bearbeiteter Edelstahl
- Lackierte Oberflächen
- Tücher und Geschirrhandtücher –  
Fleckenentferner zur Vorbehand-  
lung vor der Wäsche

## ART DER VERSCHMUTZUNGEN

- Schmieröl
- Öl
- Fett
- Lebensmittelrückstände
- Obst- und Gemüsesäfte / Säure
- Nikotinrückstände

## EMPFOHLENE VERDÜNNUNGS- VERHÄLTNISSE MIT WASSER

Bei den genannten Verdünnungsverhältnissen handelt es sich um ungefähre Angaben, denn die eingesetzten Flüssigkeitsmengen sind vom Verschmutzungsgrad abhängig.

Boden- und Teppichmaschinen	1:50
Sitzbereiche, Böden manuell mit Eimer	1:20
Küche	1:10
Brotöfen, Raucherräume, Dampfgarer	1:5

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Einfach sprühen, wischen, spülen. Falls notwendig, vor dem Wischen/Spülen einige Zeit einwirken lassen.

Verwenden Sie bei grösseren Oberflächen am besten eine Schaumpistole und spülen Sie die Flächen danach mit Hoch- oder Niederdruck mit heissem oder kaltem Wasser.

Damit Edelstahl wieder schimmert wie am ersten Tag, sprühen Sie einfach **Swiss EcoClean®** im Verhältnis 1:10 bis 1:20 sorgfältig auf die entsprechende Oberfläche. Danach wischen Sie sie mit einem hochwertigen Mikrofasertuch in Bearbeitungsrichtung ab. Auf diese Weise werden die meisten Fremdstoffe entfernt. Möglicherweise benötigen Sie zwischendurch ein neues Mikrofasertuch: Befeuchten Sie es mit Wasser und wischen Sie erneut in die gleiche Richtung, um verbleibende Streifen zu entfernen.

**Swiss EcoClean®** entfernt nicht nur Fett und Fremdstoffe, sondern auch die Oxidationsschicht auf der Oberfläche und lässt sie wie neu aussehen. Das macht **Swiss EcoClean®** so besonders geeignet für die Reinigung von Edelstahl. Unter «Zusatzstoffe für Edelstahlschutz» finden Sie Informationen zu einem nicht silikonbasierten Produkt für den Schutz von Edelstahl vor Fingerabdrücken. Ihre Finger bleiben nach dem Kontakt mit der Edelstahloberfläche fettfrei.

Tauchbecken, in denen BelüftungsfILTER eingeweicht werden, sollten danach mit warmem Wasser ausgespült werden.

Wir empfehlen, Backöfen und Dampfgarer vor der Reinigung auf eine moderate Temperatur von 40°C bis 50°C vorzuheizen.

## ERGÄNZENDE PRODUKTE

- **EcoCalcis Konzentrat** – Entkalkungsmittel
- **EcoGlas Konzentrat** – Glasreingier
- **Grillreinigiger**
- **EcoAir Fresh** – zur Geruchsneutralisierung

## ZUBEHÖR

- **Mikrofasertuch**
- **Per Tastendruck aktivierbares Dosiersystem**