

TEVAN **Gastroline 1**

Tevan Gastroline 1 is een neutraal handafwasmiddel, speciaal ontwikkeld voor grootkeukens en de horeca. Met Gastroline 1 reinigt u vaatwerk, maar ook sanitair. Gastroline 1 lost hardnekkige vetaanslag en vervuilingen op en is daarmee uitermate geschikt voor de handafwas. Gastroline 1 past perfect binnen het HACCP-systeem.



VAATWERK REINIGEN

1. Doseer het product met warm of koud water
2. Was glas- en vaatwerk met een afwasborstel
3. Spoel na met water
4. Laat vaatwerk uitlekken of droog met een doek

SANITAIR REINIGEN

1. Doseer het product met warm of koud water
2. Neem oppervlak af met een microvezeldoek
3. Spoel na met water

DOSERINGEN

Lichte vervuiling

10 ml product op 10 liter water

Medium vervuiling

100 ml product per 10 liter water

Zware vervuiling

200 ml water op 10 liter water

VOORDELEN

- Neutraal product
- Zuinig in gebruik
- Verwijdert alle soorten vuil
- Toepasbaar op alle materialen
- Past binnen het HACCP-systeem
- Volledig biologisch afbreekbaar

SPECIFICATIES

pH-waarde: 7 - 8 (10% oplossing)
 Bevat: oppervlakte-actieve stoffen, conserveermiddel en citroenparfum

TEVAN TIPS

Gebruik de juiste dosering

Het is belangrijk om de juiste dosering te gebruiken. Bij lichte vervuiling heeft u veel minder product nodig dan bij zwaar vervuild vaatwerk. Pas uw dosering hier daarom op aan.

HACCP schoonmaakplan

Binnen het HACCP-systeem is het belangrijk om een schoonmaakplan te hebben. Met onze Gastroline producten heeft u voor iedere keukenzone een geschikt reinigingsmiddel dat past binnen het HACCP-systeem.

Welk product u nodig heeft en hoe u dit product gebruikt, is afhankelijk van uw situatie. Als u niet het gewenste resultaat krijgt, kan het zijn dat u het product verkeerd toepast of een verkeerd product gebruikt. Wij komen daarom graag bij u langs om u te adviseren.