



Quality

Plan de nettoyage

Hygiène des cuisines



Produit	Dosage	Application	Fréquence	Responsable
Nettoie-tout Pour toutes les surfaces lavables comme: plans de travail, sols, murs, etc.	1 – 2 dl / 10 l d'eau	Pour le nettoyage manuel universel: nettoyer avec un chiffon humide, rincer et sécher.	chaque jour	
Dégraissant Pour les hottes aspirantes, filtres, cuisinières, sauteuses basculantes, sols gras, etc.	non dilué ou 2 – 5 dl / 10 l d'eau	Élimine les graisses végétales et animales: vaporiser, laisser agir, nettoyer, rincer et sécher.	chaque jour	
Détergent pour fours et grils Grils, fours, salamandres, etc.	non dilué	Élimine les graisses et les résidus de cuisson et de friture. Chauffer à 30 – 40° C, vaporiser, laisser agir, nettoyer, rincer et sécher.	chaque jour ou selon besoin	
Nettoyant alcalin pour distributeurs de lait, de crème ou de glace Pour les distributeurs de crème et de glace, les chauffe-lait, etc.	40 ml / 2 l d'eau chaude	Prérincer l'appareil avec de l'eau. Faire circuler la solution de nettoyage pendant environ 20 minutes; rincer ensuite avec de l'eau.	chaque jour	
Nettoyant acide pour distributeurs de lait, de crème ou de glace Pour les distributeurs de crème et de glace, les chauffe-lait, etc.	1 dl / 2 l d'eau chaude	Pour le détartrage périodique. Faire circuler la solution de nettoyage pendant environ 20 minutes; rincer ensuite avec de l'eau.	chaque semaine	
Détartrant Machines à café, casseroles, steamers, robinetteries, bouilloires, récipients, etc.	non dilué ou 2,5 dl / 5 dl d'eau	A utiliser concentré ou dilué, selon le degré d'entartrage. Ensuite bien rincer avec de l'eau.	selon besoin	

Désinfection



Produit	Dosage	Application	Fréquence	Responsable
Désinfectant rapide Plans de travail et appareils	non dilué	A vaporiser non dilué sur les plans de travail, les machines et appareils préalablement nettoyés. Laisser sécher. Ne pas rincer. Laisser agir au minimum 1 minute.	chaque jour	

Veuillez observer les mesures de sécurité indiquées sur les étiquettes des produits. Avant nettoyage, débrancher les appareils électriques.



PRODEGA GROWA TRANS-GOURMET



Quality

Plan de nettoyage

Nettoyage des sanitaires



Produit	Dosage	Application	Fréquence	Responsable
Nettoyant sanitaire Pour les installations sanitaires telles que WC, pissoirs, salles de bains, douches, carrelages, lavabos, etc.	non dilué ou dilué 1:1	Pour le détartrage; appliquer le produit non dilué avec un chiffon ou le vaporiser, laisser agir, ensuite rincer avec de l'eau. Pour le nettoyage des sanitaires, diluer le produit avec la même quantité d'eau.	chaque jour	

Nettoyage des locaux



Produit	Dosage	Application	Fréquence	Responsable
Nettoie-vitres / surfaces brillantes Surfaces en verre et miroirs, etc.	non dilué	Vaporiser non dilué sur un chiffon ou directement sur la surface à nettoyer, frotter et faire briller.	selon besoin	
Nettoyant pour sols lisses / brillants Pour les sols lavables tels que: carrelages, linoléum, PVC, etc.	non dilué ou 1 – 3 dl / 10 l d'eau	Pour l'entretien des sols. En cas de saleté tenace, appliquer non dilué sur une éponge ou un chiffon humide. Utilisable en machine ou manuellement.	chaque jour selon besoin	
Savon noir liquide Toutes les surfaces lavables telles que plans de travail, sols, murs, portes, armoires, etc.	1 – 2 dl / 10 l d'eau	Pour l'entretien des surfaces. En cas de saleté tenace, appliquer non dilué sur une éponge ou un chiffon humide.	chaque jour selon besoin	
Nettoyant et entretien pour parquets Convient pour tous les parquets vitrifiés et les revêtements de sols stratifiés.	1 – 3 dl / 10 l d'eau	Pour l'entretien des parquets. En cas de saleté tenace, appliquer non dilué sur une éponge ou un chiffon humide.	chaque jour selon besoin	

Veuillez observer les mesures de sécurité indiquées sur les étiquettes des produits. Avant nettoyage, débrancher les appareils électriques.

