

CORMEN



**CLEAMEN
GASTRO PROFESSIONAL**



CORMEN



Profesjonalne produkty dla obiektów gastronomicznych

Gastro professional

- 4 Maszynowe mycie naczyń**
Mycie naczyń i szkła w profesjonalnych zmywarkach.
- 5 Maszynowe płukanie naczyń**
Płukanie naczyń i szkła w profesjonalnych zmywarkach.
Sól w tabletkach
Środek obniżający twardość wody.
- 6 Ręczne mycie naczyń**
Ręczne mycie naczyń przy pomocy silnego koncentratu.
Odkamieniacz powierzchni
Odkamienianie urządzeń ze stali nierdzewnej.
- 7 Piece konwekcyjno-parowe**
Czyszczenie przypałów w piecach konwekcyjno-parowych.
- 8 Piekarniki, grille**
Czyszczenie przypałów z piekarników i grilli.
Powierzchnie ze stali nierdzewnej
Nabylszczanie powierzchni i urządzeń ze stali nierdzewnej.
- 9 Na silny tłuszcz**
Do czyszczenia opornego tłuszczu.
- 10 Technika nanoszenia**
Zalecane akcesoria do sprzątania.
- 11 Food Professional**
Produkty dla przemysłu spożywczego.



O nas

Spółka CORMEN została założona w 1994 roku w Bystřici nad Pernštejnem, w sercu Republiki Czeskiej. Są producentem takich marek jak Isolda, Isofa, Krystal, Cleamen, Vakavo i Tongo. Rzetelny rozwój i ciągłe udoskonalanie linii produkcyjnej, klasyfikuje ją w czołówce czeskich firm w swojej dziedzinie. Krem do rąk Isolda jest jednym z najlepiej sprzedających się produktów w przemyśle i branży BHP. Nasze produkty, które dostarczamy głównie na rynek profesjonalny poprzez szeroką i niezawodną sieć dystrybutorów, zapewniają perfekcyjną czystość i higienę w najważniejszych branżach przemysłowych. Przestrzegamy zasad dobrej praktyki wytwarzania i ekologicznej gospodarki i posiada normy ISO 9001 i ISO 14001.

PROFESJONALNE ŚRODKI CZYSTOŚCI

Produkty do mycia, czyszczenia i bieżącego utrzymania najbardziej wymagających obiektów gastronomicznych.

CORMEN jest czeską spółką, która od ponad 20 lat zajmuje się produkcją i rozwojem profesjonalnych środków czyszczących dla rynku przemysłowego. Podczas rozwoju kładzie duży nacisk na jakość a przy tym rozsądną cenę. Dzięki swojej wysokiej użyteczności produkty marki CLEAMEN bardzo szybko zyskały sobie popularność wśród klientów. Obecny, profesjonalny system czyszczenia Cleamen rozrósł się o nową specjalną gamę produktów która nazywa się Gastro professional, przeznaczoną dla najbardziej wymagających placówek gastronomicznych. Nowa linia stanowi uzupełnienie już istniejącej linii produktów do przemysłowego mycia naczyń i konserwacji sprzętu gastronomicznego. Nazwa Gastro Professional sugeruje, że są to produkty najwyższej jakości dające niezwykle wysoki efekt przy bardzo niskim dawkowaniu. Są to produkty do utrzymania czystości i doskonałej higieny, oraz całego spektrum operacyjnego w zakładach przetwórstwa spożywczego. Produkty te są przeznaczone przede wszystkim dla klientów, którzy wymagają profesjonalnych produktów w swojej ofercie ale również dajemy możliwość prowadzenia dla nich doradztwa i serwisu. Dlatego firma CORMEN zapewnia wsparcie w formie konsultacji i stałego opiekuna klienta, niezależnie od tego, czy są dystrybutorami, czy też ich klientami końcowymi i w razie potrzeby, uwzględniamy wszelkie porady i prezentacje w obszarze zmywania naczyń i innowacyjnych rozwiązań w kuchni.



- serwis i doradztwo
- monitorowanie wyników i stała optymalizacja procesu mycia
- minimalizacja kosztów
- niskie dawkowanie
- profesjonalne dozowniki do zmywarek
- możliwość opracowania HACCP
- ochrona środowiska

WSPARCIE PROFESJONALISTY

Nieodzowną częścią Cleamen Gastro professional jest wsparcie konsultanta-doradcy.

- Regularne wizyty z wszelką pomocą i profesjonalnym wsparciem.
- Pomiar twardości wody, pH, kontrola zakamienienia zmywarki, możliwość zdezynfekowania zmywarki.
- Porady dotyczące pomiaru stężenia koncentracji, substancji czynnych w roztworze myjącym(miareczkowanie).
- Doradztwo w zakresie HACCP.
- Bezpłatne przygotowanie planów sanitarnych.
- Regularne kontrole wydajności środka przy pomocy dziennika serwisowego.
- Możliwość zakupu (lub użyczenia) urządzeń dozujących renomowanego producenta Brightwell.
- Możliwość obopólnej współpracy przy kolejnych projektach w zakresie przestrzeni gastronomicznej.
- Możliwość współpracy i wsparcia na profesjonalnych wystawach, targach, imprezach promujących markę.

POMIAR MIARECZKOWANIE

- pomiar stężenia roztworu myjącego w zmywarkach
- możliwość uzyskania walizki do miareczkowania z kompletnym przeszkoleniem



TECHNIKA APLIKACJI

Obecny trend w gastronomii to maksymalne przyspieszenie pracy. Praktyczne środki pomocnicze do aplikacji roztworów myjących i czyszczących oraz koncentratów znacznie ułatwiają pracę, zwiększają produktywność, a tym samym znacznie oszczędzają czas. Regularne stosowanie prawidłowej techniki aplikacji i wszystkich środków pomocniczych pozwala osiągnąć najwyższy poziom czystości przy zachowaniu niskich kosztów czyszczenia.





GASTRO PROFESSIONAL MASZYNOWE MYCIE NACZYŃ

Przeznaczony do mycia naczyń i szkła w profesjonalnych zmywarkach. Nie nadaje się do naczyń z metali kolorowych i aluminium.

Płynny, bezfosforanowy, wysoko skoncentrowany środek czyszczący, przeznaczony do wszystkich rodzajów profesjonalnych zmywarek do naczyń i szkła z automatycznym dawkowaniem. Osiąga wyższy efekt myjący już przy niskim dawkowaniu i właściwym ustawieniu zmywarki w zależności od twardości wody. Środek jest również stosowany do mycia szkła po napojach. Do płukania użyj Gastro professional maszynowe płukanie naczyń.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dozowanie g/l	0,5	1,5	3
pH roztworu	10,7	11,4	11,9
pH koncentratu: 14			

6 kg	VCGSM060099
12 kg	VCGSM120099
24 kg	VCGSM240099
* 240 kg	VCGSM924099

* Produkcja na zamówienie



- do płukania - Quantura 10, Rinse
- do mycia - Quantura 10, Detergent



GASTRO PROFESSIONAL MASZYNOWE MYCIE NACZYŃ PLUS

Nadaje się do mycia w profesjonalnych zmywarkach do naczyń białych i czarnych, oraz szkła. Nie nadaje się do naczyń z metali kolorowych i aluminium.

Płynny, bezfosforanowy, wysoko skoncentrowany środek czyszczący, przeznaczony do wszystkich rodzajów profesjonalnych zmywarek do naczyń oraz szkła z automatycznym dawkowaniem. Nadaje się do stosowania w miejscach z bardzo twardą wodą i skutecznie myje nawet duże zanieczyszczenia. Wyższa efektywność środka przejawia się zwłaszcza podczas usuwania tłuszczu, plam po kawie i herbacie. Zawiera aktywny składnik DEZICHLOR. Zapewnia ekstremalnie wysoki połysk naczyniom ze stali nierdzewnej. Do płukania użyj Gastro professional maszynowe płukanie naczyń.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dozowanie g/l	0,5	1,5	3
pH roztworu	10,7	11,4	11,9
pH koncentratu: 14			

6 kg	VCGSP060099
12 kg	VCGSP120099
24 kg	VCGSP240099
* 240 kg	VCGSP924099

* Produkcja pod zamówienie



GASTRO PROFESSIONAL MASZYNOWE PŁUKANIE NACZYŃ

Przeznaczony do płukania naczyń i szkła w profesjonalnych zmywarkach. Nie nadaje się do naczyń z metali kolorowych i aluminium.

Płynny, wysoko skoncentrowany środek do płukania i nablyszczania naczyń i szkła w profesjonalnych zmywarkach z automatycznym dawkowaniem. Zapobiega powstawaniu śladów po osadach mineralnych, usuwa resztki zanieczyszczeń z mytych naczyń i zapewnia błyszczący wygląd. Nadaje się jako druga faza po zmywaniu naczyń, czym jest właściwie płukanie i neutralizacja po środkach Gastro professional maszynowe mycie naczyń. Do płukania automatycznego z automatycznym dawkowaniem, należy ustawić pompę dozującą według twardości wody i zgodnie z warunkami pracy w zakresie 0,2 – 1 g/l wody.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dozowanie g/l	0,2	0,5	1
pH roztworu	7	6,4	6
pH koncentratu: 2			

5 l	VCGS0050099
10 l	VCGS0100099
20 l	VCGS0200099
* 200 l	VCGS0920099

* Produkcja pod zamówienie

GASTRO PROFESSIONAL NEUTRALNE MASZYNOWE PŁUKANIE NACZYŃ

Produkt przeznaczony do mycia naczyń i szkła w profesjonalnych zmywarkach, w tym naczyń wykonanych z metali kolorowych i aluminium.

Płynny, wysoko skoncentrowany środek do płukania i nablyszczania naczyń i szkła w profesjonalnych zmywarkach z automatycznym dawkowaniem. Zapobiega powstawaniu śladów po osadach mineralnych, usuwa resztki zanieczyszczeń z mytych naczyń i zapewnia błyszczący wygląd. Jest odpowiedni jako druga faza po umyciu naczyń środkiem Gastro professional maszynowe mycie naczyń Plus, który zawiera aktywny chlor. Do płukania maszynowego z automatycznym dozowaniem ustawić dozowanie zgodnie z pomiarem twardości wody w zakresie pracy 0,2 – 1 g/l wody.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dozowanie g/l	0,2	0,5	1
pH roztworu	6,9	7	7,2
pH koncentratu: 6			

10 l	VCGSN100099
20 l	VCGSN200099
* 200 l	VCGSN920099

* Produkcja pod zamówienie



- zmiękczenie wody

GASTRO PROFESSIONAL SÓL W TABLETKACH

Przeznaczona do zmiękczenia wody w urządzeniach kuchennych.

Środek obniżający twardość wody. Dozuje się go do zmiękczacza wody. Przy niskim stopniu twardości wody nie jest konieczne dozowanie dużych ilości myjącego i płukającego środka. Podczas użytkowania sprzętu, prawidłowa kontrola twardości wody zapewni znaczne oszczędności na środkach i tym samym chroni nasze środowisko przed zanieczyszczeniem.

25 kg	VCGTS250099
-------	-------------



GASTRO PROFESSIONAL

RĘCZNE MYCIE NACZYŃ

Przeznaczony do ręcznego mycia naczyń i czyszczenia wszystkich kuchennych powierzchni. Doskonale myje naczynia z porcelany, szkła, ceramiki, metalu, plastikowe oraz drewniane deski do krojenia potraw.

Skoncentrowany, neutralny środek czyszczący do profesjonalnego, ręcznego mycia naczyń. Nie pozostawia na naczyniach, tzw. śladów zapachu i barwy, ponieważ nie zawierają żadnych składników perfumujących oraz barwiących. Skutecznie radzi sobie z tłuszczem, zaschniętymi resztkami jedzenia i jest niezawodny podczas mycia czarnych naczyń. Wysoka ocena podczas przeprowadzonych testach na talerzach. Może być używany również do odtłuszczenia wszystkich powierzchni w przemyśle spożywczym i dużych stołówkach cateringowych.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dozowanie ml / 10l	20	50	100
pH roztworu	9	9,5	10
pH koncentratu: 5-6			

1 l VCGRN010099
5 l VCGRN050099

GASTRO PROFESSIONAL

ODKAMIENIACZ POWIERZCHNI

Przeznaczony do zmywarek, naczyń, pralek, czajników, garnków, parowarów, powierzchni ze stali nierdzewnej oraz innych obszarów kuchennych. Nie nadaje się do powierzchni wapiennych, błyszczącego i sztucznego kamienia, aluminium, drewna oraz laminatów.

Środek przeznaczony do odkamieniania urządzeń nierdzewnych takich jak: zmywarki, pralki, piece konwekcyjno-parowe, czajniki elektryczne, garnki, parowary i powierzchnie nierdzewne w kuchni. Odkamieniacz całkowicie usuwa problemowe osady i pozostawi czyste powierzchnie. Z uwagi na swój skład produkt nie narusza metalowych powierzchni. Do odkamieniania zmywarek, pralek i podobnych urządzeń należy rozcieńczyć środek z wodą zgodnie z instrukcją użytkownika konkretnego urządzenia. Zazwyczaj jest to 2-5% roztworu w zależności od stopnia zakamienienia. Wykonać cykl myjący i dokładnie opłukać. Małe przedmioty zanurzyć do roztworu 200 – 300 ml na 1 litr wody i pozostawić na ok. 10 minut, a następnie usunąć mechanicznie za pomocą szczotki lub myjki powstałe osady i plamy. Następnie przedmioty dobrze kilkakrotnie opłukać czystą wodą i wysuszyć. Na duże powierzchnie nanosić odkamieniacz za pomocą spieniacza, rozcieńczony 200 – 300 ml na 1 litr wody bezpośrednio na powierzchnię i pozostawić na ok. 30 minut. Uwolnione zanieczyszczenia usunąć mopem lub czerwoną myjką, dobrze opłukać wodą i wysuszyć.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dozowanie ml / 1l	50	150	300
pH roztworu	2,3	2,3	2
pH koncentratu: 1			

6 kg VCGOT060099



GASTRO PROFESSIONAL

PŁUKANIE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Płukanie i nabłyszczanie pieców konwekcyjno-parowych.

Produkt nadaje się do bezpośredniego użycia i jest przeznaczone do podłączenia do automatycznego systemu dozującego. Doskonale neutralizuje detergent i wspomaga wysuszenie. Skład jest biodegradowalny.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
czas ekspozycji	5 min.	10 min.	15 min.

5 kg VCGOK050099

GASTRO PROFESSIONAL

PIECE KONWEKCYJNO – PAROWE

Jest przeznaczony do usuwania tłuszczu, przypaleń z pieców konwekcyjnoparowych, grillów i części filtrów powietrza. Nie nadaje się do materiałów aluminiowych i nieodpornych na zasady.

Środek do usuwania tłuszczu, przypaleń z pieców konwekcyjno-parowych, grillów i części filtrów powietrza. Stosować w koncentracji lub rozcieńczony w stosunku 1:5. Środek nanosić rozpylaczem pod ciśnieniem na zanieczyszczone powierzchnie (podgrzane do temperatury 40 – 50 °C, w przypadku, że urządzenie to umożliwia) i pozostawić na 5 – 15 minut w zależności od intensywności zanieczyszczenia. Przy większym zabrudzeniu użyć do usunięcia gąbki lub szczotki. Po wyznaczonym czasie dokładnie umyć powierzchnię kilkakrotnie czystą wodą i wytrzeć do sucha. Stosować konsekwentnie środki ochronne takie jak gumowe rękawice, okulary, fartuch. Unikać kontaktu ze skórą i wdychania aerozolu podczas nanoszenia.

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
czas działania	5 min.	10 min.	15 min.

5,5 kg VCGK0050099





GASTRO PROFESSIONAL

POWIERZCHNIE

ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przeznaczony do nabłyszczania i ochrony powierzchni i sprzętu ze stali nierdzewnej w kuchniach i stołówkach. Nadaje się również do nabłyszczania pozostałych powierzchni z metalu.

Produkt służy do nabłyszczania i ochrony stali nierdzewnej. Czyszczone obszary muszą być najpierw pozbawione tłustych zabrudzeń. Nanieść na ściereczkę gotowy produkt przy pomocy atomizera, następnie dokładnie wytrzeć powierzchnię do sucha, tak aby pozostał idealny, błyszczący wygląd.

pH 8

11 VCGNP010099



GASTRO PROFESSIONAL

SILNY ODTŁUSZCZACZ

Produkt przeznaczony do czyszczenia pieców, kotłów, okapów, płytek ceramicznych, stołów ze stali nierdzewnej, naczyń, mikserów oraz innych naczyń i sprzętów kuchennych. Nie nadaje się do powierzchni nieodpornych na działanie substancji alkalicznych.

Doskonały, pianący się środek alkaliczny. Skutecznie usuwa zalegające złoże tłuszczu. Na czyszczoną powierzchnię nanieść niewielką warstwę piany przy pomocy pompki spieniającej, rozprowadzić ją szczotką lub gąbką i pozostawić przez chwilę, a następnie starannie spłukać wodą. W przypadku silnego zanieczyszczenia proces ten powtórzyć kilka razy. Do czyszczenia podłóg, aplikuj środek bezpośrednio do wiadra. Przy większych zabrudzeniach możesz miejscowo użyć koncentratu i za pomocą szczotki lub pada odseparować brud. Produkt nie jest perfumowany.

Dozowanie w sprayu

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dawkowanie ml / 1 l	250	500	nefedony
pH roztoku	12,2	12,4	13
pH koncentratu: 13			

Dozowanie do wiadra

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
dawkowanie ml / 10 l	20	50	100
pH roztworu	9	9,5	10
pH koncentratu: 13			

11 VCGMS010099



GASTRO PROFESSIONAL

PIEKARNIKI I GRILLE

Bardzo mocny środek czyszczący, bez konieczności podgrzewania powierzchni.

Środek jest przeznaczony do usuwania przypaleń z piekarników, grillów, szyb piecyków kominkowych i tym podobnych. Stosowany bez rozcieńczania, nanosić rozpylaczem na czyszczoną powierzchnię. Po naniesieniu odczekać około 5 – 15 minut. Jeśli to możliwe, podgrzać zanieczyszczoną powierzchnię do temp ok. 40 °C, reakcja będzie szybsza. Po wyznaczonym czasie dokładnie umyć powierzchnię kilkakrotnie czystą wodą i wytrzeć do sucha. Stosować konsekwentnie środki ochronne, tj. gumowe rękawice, okulary, fartuch. Unikać kontaktu ze skórą i wdychania aerozolu podczas nanoszenia

stopień zanieczyszczenia	■	■ ■	■ ■ ■
czas działania	5 min.	10 min.	15 min.
pH koncentratu: 5–6			

1,1 kg VCGTG010099

5,5 kg VCGTG050099



GASTRO PROFESSIONAL

KOMPLEKS SILNY ODTŁUSZCZACZ

Produkt pianący, zasadowy. Produkt można stosować na powierzchniach ze stali nierdzewnej, ceramiki i tworzyw sztucznych odpornych na alkalia. Nie nadaje się do powierzchni nieodpornych na działanie substancji alkalicznych.

Wysoko alkaliczny, skoncentrowany środek w postaci piany, nie zawiera dezynfekcji, który charakteryzuje się bardzo dobrymi właściwościami czyszczącymi. Zawiera ługi, środki powierzchniowo czynne, środki pianotwórcze i kompleksujące. Nadaje się zarówno do mycia ręcznego podłóg oraz powierzchni w obszarze kuchennym. Znajduje zastosowanie w urządzeniach do spieniania, jak i do automatycznych systemów czyszczących. Bardzo dobrze usuwa zanieczyszczenia organiczne z różnych powierzchni odpornych na działanie zasad. Skutecznie usuwa brud nawet z bardzo zabrudzonych podłóg w obszarze kuchni. Ma zastosowanie do wszystkich rodzajów działalności gastronomicznej.

Roztwór roboczy: 0,5 – 5% w zależności od stopnia zabrudzenia

pH koncentratu: 14

5 kg VCGMK050099





MIESZALNIKI NAŚCIENNE ECOMIX, ECOMULTI



Mieszalniki stacjonarne przeznaczone do wykorzystania przemysłowego i profesjonalnego zastosowania w czyszczeniu i w gastronomii. Zapewniają wygodne dozowanie większej ilości środków czyszczących. Są przystosowane do dozowania skoncentrowanych środków z kanistrów lub beczek. Urządzenie zasilane jest bieżącą wodą, niezależnie od innych energii. Woda pod ciśnieniem 200-600 kPa jest doprowadzana do urządzenia za pomocą stałego połączenia. Zestaw mieszalników do dozowania środków chemicznych różnego rodzaju można podłączyć do jednego stałego połączenia. Zestaw mieszalników do dozowania środków chemicznych różnego rodzaju można podłączyć do jednego stałego połączenia. Do dozowania różnych rodzajów roztworów myjących można użyć rozwiązania podwójnego ECOMIX CT DUAL lub mieszalnik do 4 rodzajów chemii ECOMULTI. Dozownik do wiadra o szybkości napełniania maksymalnie 14 l / min. Dozownik do butelek rozcieńczających o szybkości napełniania maksymalnie 4 l / min. Wykonanie Dual jest dostępne w wy wykonaniu kombinowanych 1 x do butelki i 1 x do wiadra. Oznaczenie CT (Compact) odnosi się do skróconej budowy.

ECOMIX CT DUAL 2 x butelka	ZAI07000496
Mieszalnik do napełniania butelek	ZAI07000498
Mieszalnik do napełniania butelek	ZAI07000499
Mieszalnik kubekowy ECOMULTI	ZAI07001399
ECOMIX CT DUAL 2 x wiadro	ZAI07001497
EECOMIX CT DUAL na wiadro i butelkę	ZAI07001498
Mieszalnik kubekowy ECOMIX	ZAI07001499

NAŚCIENNY DOZOWNIK ECOSHOT

Są to stabilne urządzenia dozujące przeznaczone do profesjonalnego i przemysłowego zastosowania w czyszczeniu i gastronomii. Zapewniają wygodne dozowanie ilości koncentratów czyszczących do butelek rozcieńczających lub do wiadra. Ustawienie dawki w zakresie 5 - 30 ml jest dokonywane po otwarciu przyrządu przez upoważnioną osobę. Po podaniu dawki zostało uniemożliwione powtórne dozowanie, w celu ograniczenia marnotrawstwa. Dozowniki są przeznaczone do dozowania skoncentrowanych środków z kanistrów lub beczek.

Dozowanie ECOSHOT do butelki	ZAI08000199
Dozowanie ECOSHOT do wiadra	ZAI08000198
Dozowanie ECOSHOT do zlewu	ZAI08000197



PRZENOŚNY MIESZALNIK SPIENIAJĄCY



Mieszalniki spieniające do zastosowań profesjonalnych i przemysłowych, są używane do wytwarzania rzadkiej piany podczas dozowania roztworu myjącego bezpośrednio na czyszczone miejsca. Stężenie jest regulowane poprzez wymianę dyszy zasysającej, przez którą skoncentrowany środek jest zasysany z butelki lub zbiornika. Są napędzane przepływem wody o ciśnieniu 200-600 kPa. Stężenie roztworu roboczego można regulować za pomocą dostarczonego zestawu dysz w zakresie 0,5 - 5 %. Mieszalnik przemysłowy Foamer 25 został zaprojektowany do codziennego użytku i jest wyposażony w ergonomiczny uchwyt pistoletowy i pojemność 600 ml dozownika do środka czyszczącego.

ZAI06000199

CLEAMEN FOOD PROFESSIONAL

Przedstawiamy wybór z zasobów naszej odnoszącej sukcesy linii przeznaczonej do branży spożywczych

W ostatnich latach zajmujemy się produkcją wyrobów przeznaczonych głównie dla przemysłu spożywczego. Produkty prezentowane są jako Cleamen FOOD PROFESSIONAL. W celu zwiększenia profesjonalizmu na rynku i zmian legislacyjnych w zakresie zatwierdzania i rejestracji produktów biobójczych, Cormen nawiązał współpracę z Cid Lines z Belgii, głównym producentem i dostawcą środków czyszczących i dezynfekujących dla przemysłu spożywczego na całym świecie. W ten sposób istniejący asortyment został poszerzony, zwłaszcza o środki dezynfekujące.



CLEAMEN 610

Wysoko skoncentrowany środek czyszczący o dobrych właściwościach myjących. Zawiera ługi, tenzydy, substancje spieniające, nie pozostawia osadu, bezzapachowy. Dobry do mycia ręcznego i maszynowego. Środek używany w obszarze przemysłu: spożywczego, produkcyjnego, rolniczego, usuwa zanieczyszczenia organiczne odporne na alkalia. Środek może być używany do powierzchni ze stali nierdzewnej, ceramiki, powierzchni sztucznych odpornych na alkalia, nie używać na aluminium i metale kolorowe.



CLEAMEN 613

Pieniący, alkaliczny środek czyszczący, przeznaczony do usuwania żywności w przemyśle. Środek można używać do powierzchni ze stali nierdzewnej, żelaza, ceramiki i powierzchni sztucznych odpornych na działanie zasad, nie używać do powierzchni z aluminium i metali kolorowych. Posiada doskonałe właściwości myjące, usuwa tłuszcze, oleje, białka, krew, zapiecenia oraz trudny do usunięcia brud. Środek używany najczęściej w systemach czyszczących na uboju, w przemyśle, do czyszczenia grilli, przewodach dymnych oraz kotłach.



CLEAMEN 620

Płynny, silnie zasadowy środek czyszczący, przeznaczony do zamkniętego, powtarzalnego układu czyszczenia CIP i COP w różnych obszarach przemysłu, środek rozpuszcza białka, tłuszcze i pozostałości po produkcji roślinnej. Środek może być używany do powierzchni ze stali nierdzewnej, ceramiki, powierzchni sztucznych odpornych na działanie zasad, nie używać na aluminium i metale kolorowe.



CLEAMEN 640 CAL

Zasadowy środek czyszczący na bazie chloru z dodatkiem antykorozyjnym. Przeznaczony do codziennego użytku w różnych gałęziach przemysłu, szczególnie do czyszczenia systemów metodą CIP lub COP. Zalecany do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia zwierzęcego, tłuszczu, białka i krwi, aktywnie zapobiega tworzeniu się kamienia. Jest bezpiecznym preparatem dzięki zawartości inhibitorów korozji, które hamują przebieg procesów niszczenia materiałów instalacji. Uwolniony aktywny chlor ma bardzo skuteczne działanie utleniające przeciwko szerokiej gamie bakterii, drożdży i grzybów.

WIZYTA DORADCY

Jeśli jesteś zainteresowany, odwiedź Cię nasz ekspert w dziedzinie przemysłu spożywczego i zapoznaj Cię z pełnym asortymentem z linii spożywczej.

Twój dystrybutor:



Serwis, doradztwo i usługi dla klientów

Profesjonalne doradztwo i serwis do naszej linii Gastro Professional oferujemy we współpracy z autoryzowanymi dystrybutorami i zapewniamy pełny profesjonalizm.

CORMEN s.r.o.

Průmyslová 1420
593 01 Bystřice nad Pernštejnem
Republika Czeska

tel.: +420 565 400 300
e-mail: info@cormen.cz
www.cormen.cz

KONTAKT DO MENADŽERA DS. GASTRONOMII I ŽYWNOSTI:

tel.: +420 725 588 962
e-mail: manager.gastro@cormen.cz

BIZNES MENEDŽER POLSKA:

tel.: +48 533 110 622
e-mail: sales.pl@cormen.eu



WWW.CORMEN.CZ



RL000131