Spezialprodukte für Küche und Lebensmittel verarbeitende Betriebe

HWR CHEMIE®

25 JAHRE GEPRÜFTE HWR CHEMIE QUALITÄT

HWR KitchenCare®

Betriebshygiene für Anspruchsvolle

Umweltgerecht für Mensch und Natur

HWR KitchenCare® – vier Elemente für praxisgerechtes Hygienemanagement

Nachhaltig saubere und hygienische Küchen- und Produktionsräume sind die Visitenkarte eines jeden Unternehmens. Sie erfüllen nicht nur gesetzliche Richtlinien sondern sind auch eine wichtige Voraussetzung für excellente Produktqualität und damit zufriedene Gäste.
HWR-CHEMIE entwickelt hier im intensiven Dialog mit seinen Kunden wirklich praxisgerechte Lösungen für die unterschiedlichsten Fragestellungen um Reinigung, Hygiene und Werterhalt. Dabei spielt es keine Rolle, ob lediglich ein einzelnes Reinigungsproblem gelöst oder ein umfangreiches Eigenkontrollsystem zur Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) entwickelt werden soll.
HWR-KitchenCare® liefert den Baukasten, der für jeden Betrieb den maßgeschneiderten Mix aus vier Elementen zum Thema Betriebshygiene und deren praktische Umsetzung enthält.

Element 1: Umweltgerechte Reinigerkonzentrate

HWR-Produkte sind hochwirksame und wirtschaftliche Reinigerkonzentrate für den professionellen Anwender, die höchste Ansprüche an Umwelt-, Material- und Hautverträglichkeit erfüllen.
Mehr als dreißig Spezialprodukte für die Bereiche Küchenreinigung, Desinfektion, Spülmaschinentechnik und Personalhygiene decken alle Aspekte der modernen Betriebshygiene aus einer Hand.
HWR-Produkte sind umweltfreundlich in der Anwendung, werden vor Ort lediglich mit Wasser verdünnt, sparen dadurch wertvollen Lagerplatz und schonen unsere natürlichen Ressourcen.
Die Konzentrate glänzen durch eine Vielzahl von Vorteilen und sind von Kleingebinde bis Fassware erhältlich.

Element 2: Effektive Dosiertechniken

Erst die richtige Dosierung und Anwendung sichert die volle Wirkung und Wirtschaftlichkeit von HWR-Produkten. Ausgereifte und leicht bedienbare Dosierhilfen sind deshalb der Garant für eine sparsame und nachvollziehbare Verdünnung.
HWR KitchenCare® bietet eine breite Auswahl an mechanischen, elektrischen und wasserbetriebenen Systemen, die speziell auf HWR-Konzentrate zugeschnitten sind.
Praktische und robuste Anwendungsgeräte runden das Zubehörsortiment ab.
Ob Snackbar oder Großkantine – HWR KitchenCare® bietet für jeden Betrieb die maßgeschneiderten Dosiersysteme, natürlich auch für Spülmaschinen.
Anschlusskontrolle, Mitarbeitereinweisungen und regelmäßige Gerätewartung sind Teil des Services.

Element 3: Maßgeschneiderte Reinigungsberatung

Kompetente und regelmäßig geschulte Kundenbetreuer bieten eine individuelle Vor-Ort-Beratung zu allen Belangen der Dosierung und des wirtschaftlichen Einsatzes von HWR-Produkten.
Die Leistungen bestehen aus ausführlichen Produkteinweisungen, Sortimentsberatung, individuellen Reinigungs- und Hygieneplänen sowie die regelmäßige Funktionsprüfung der eingesetzten Dosiersysteme, natürlich auch für Spülmaschinen.
Der HWR-Kundenservice ist zusätzlich jederzeit telefonisch oder per Fax erreichbar und stellt die gewünschten Produktbeschreibungen, EG-Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen auf Anfrage umgehend zur Verfügung.

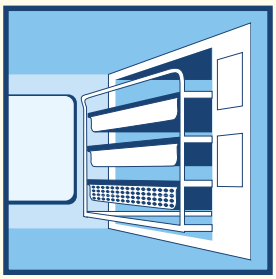
Element 4: Hygienedienstleistungen durch das HWR-Hygieneinstitut

Als Teil des nach DIN EN ISO 9001 und 14001 zertifizierten Unternehmens erarbeitet das HWR-Hygieneinstitut individuelle Qualitäts- und Hygienekonzepte rund um die Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung.
Unsere Experten stehen bei offenen Fragen beratend zur Seite, überwachen die Umsetzung von Eigenkontrollsystemen und führen fachspezifische und praxisnahe Hygienetrainings nach DIN 10514 vor Ort betriebsgerecht durch.

Mehr zu den Leistungen von HWR KitchenCare® erfahren Sie bei einem persönlichen Vor-Ort-Termin. Fragen Sie uns – wir beraten Sie gerne.

Reinigung, Hygiene und Werterhalt

Art.-Nr. 2020 KONVEKTOR-S HWR



Geruchsarmer Grill-, Konvektor- und Backofenreiniger

Verdünnungsstufe: 1:3 bis 1:20

Hochaktiver Sicherheitsreiniger mit Pflegezusätzen gegen eingebrannte Rückstände im Grill-, Back- und Bratbereich.

Art.-Nr. 2040 F 100 SUPER

Fettlöserkonzentrat

Verdünnungsstufe: 1:10 bis 1:500

Profikonzentrat für die gesamte Küchenhygiene von der Dunstabzugshaube bis zum Küchenboden.
Kennzeichnungsfrei!

Art.-Nr. 2050 SPÜL-S neu

Profi Handspülmittel mit Ablaufverstärker

Verdünnungsstufe: 1:1000 bis 1:2000

Super konzentriertes Handspülmittel mit enormer Reinigungskraft für Geschirr, Gläser und alle wasserfesten Oberflächen. Reinigt streifenfrei mit Trockeneffekt.

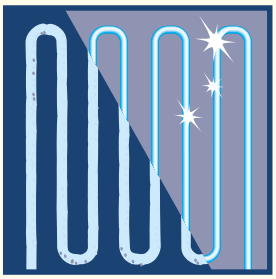
Art.-Nr. 2080 GERUCH-EX

Geruchsbindender Fettzersetzer auf Basis natürlicher Rohstoffe

Verdünnungsstufe: 1:10 bis 1:1000

Unentbehrlicher Helfer zur Behandlung von Abfallbehältern und Abflüssen. Schafft fettfreie und sichere Böden im Küchen- und Lebensmittelbereich. Macht fettverstopfte Gullys und Rohre frei. Wirkt desodorierend und verbreitet einen angenehmen, orangenfrischen Duft.

Art.-Nr. 2170 E 90 SUPER



Geruchsarmer Hochleistungs-Entkalker

Verdünnungsstufe: 1:3 bis 1:100

Profi-Entkalkerkonzentrat mit Zink- und Anlaufschutz für den gesamten Küchenbereich. Entkalkt schnell und sicher Warmhaltebecken, Maschinen etc. ohne beißenden Geruch.

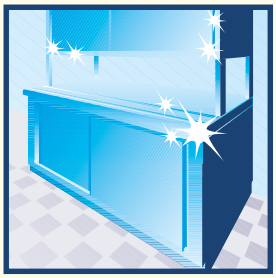
Art.-Nr. 2160 E 75 SPEZIAL

Vielseitiger Kochkesselreiniger

Verdünnungsstufe: 1:3 bis 1:10

Wertvoller Kombinationsreiniger gegen Fett-, Stärke-, Eiweiß- und Kalkreste. Innovative Zusammensetzung erlaubt die gründliche Reinigung in nur einem Arbeitsgang. Wirkt schaumgebremst und hautmild.

Art.-Nr. 2180 GLANZ-S

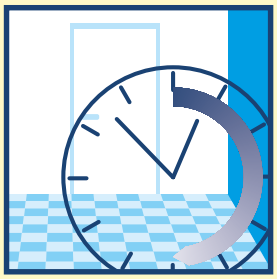


Edelstahlpflege

Unbedenklich im Lebensmittelbereich

Hochergiebiges Pflegemittel für alle Edelstahl- und Buntmetalloberflächen. Vermeidet Fingerabdrücke, wirkt antistatisch und schützt vor Neuverschmutzung.

Art.-Nr. 2760 BOWI-SEPT®



Desinfektionsreiniger – Geprüft und gelistet nach DGHM/VAH

Verdünnungsstufe: 1:25 bis 1:200

Geeignet zur Flächenreinigung und Desinfektion von Arbeitsflächen, Böden, Fliesen, Toiletten und Holz. Breites Wirkspektrum gegen Keime, Pilze und Viren.
Geprüft und gelistet nach DGHM/VAH.

Art.-Nr. 8501 Bactoclean®-Hood

Biologischer Entfetter für Dunstabzugshauben

Gebrauchsfertig

Vertilgt selbsttätig hartnäckige Öl- und Fettablagerungen auf Filtern und in Schächten. Bactoclean®-Hood wird einfach täglich auf die Filter gesprüht. Beugt Brandrisiken vor.

Art.-Nr. 8510 Bactoclean®-Flow

Biologische Behandlung von Küchenabflüssen

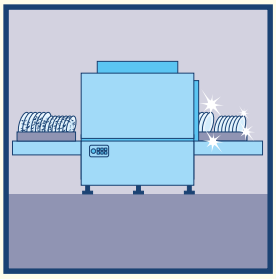
Gebrauchsfertig

Vermeidet übel riechende Küchengullys und Fettabscheider auf natürliche Art. Organische Reste wie Fett, Blut, Eiweiß und Kohlenhydrate werden biologisch abgebaut und somit Rohrverstopfungen vorgebeugt.

HWR-CHEMIE GmbH® • Moosfeldstraße 7 • 82275 Emmering • Tel. (0 81 41) 5 10 30 • Fax (0 81 41) 5 10 352 • www.hwr-chemie.de

Geschirrspülmaschinen-Produkte

Art.-Nr. 2110 — GL 95

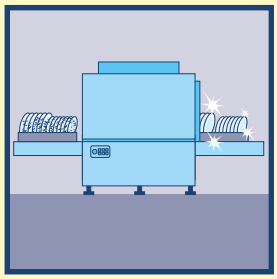


Hochkonzentrierter-Gläser-Geschirrspülmaschinen-Reiniger

2 – 5 g je Liter Spülwasser

Der wirtschaftliche, chlorfreie Reiniger für alle gewerblichen Gläserspülmaschinen. Reinigt intensiv und schonend Gläser, Krüge, Geschirr und Besteck. Überzeugt durch geringe Schaumbildung und streifenfreien Glanz. Für alle Wasserhärten geeignet.

Art.-Nr. 2120/2122 — G 20 F / G 30 F

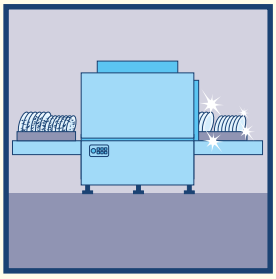


Hochkonzentrierte Geschirrspülmaschinen-Reiniger

1,5 – 3 g je Liter Spülwasser

Die universellen und wirtschaftlichen Reiniger für alle gewerblichen Spülmaschinen. Reinigen intensiv und schonend Geschirr, Töpfe, Gläser, Besteck. Entfernen Fett-, Eiweiß-, Stärkebeläge, Kaffee-, Teerückstände. Für alle Wasserhärten geeignet.

Art.-Nr. 2125 — G 40 CF

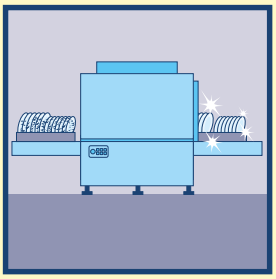


Hochkonzentrierter chlorfreier Geschirrspülmaschinen-Reiniger

1,5 – 3 g je Liter Spülwasser

Der chlorfreie Reiniger für alle gewerblichen Spülmaschinen. Reinigt intensiv und schonend Geschirr, Töpfe, Gläser, Besteck. Entfernt Fett-, Eiweiß- Stärkebeläge. Verhindert wirkungsvoll Kalkablagerungen, auch bei hartem Wasser.

Art.-Nr. 2140 — K 20 F

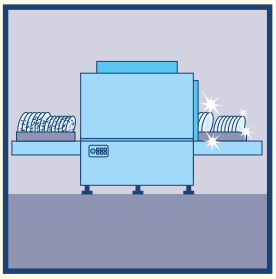


Klarspüler für gewerbliche Spülmaschinen

0,5 g je Liter Nachspülwasser

Der ergiebige Klarspüler für streifenfreies und selbsttrocknendes Geschirr. Hervorragend für Porzellan, Kunststoffe und Gläser geeignet. Verhindert wirksam das Auftreten von Kalk- und Wasserflecken. Ist für alle Temperaturbereiche und Wasserhärten geeignet.

Art.-Nr. 2145 — K 50 FN



Neutraler Klarspüler für gewerbliche Spülmaschinen

0,5 g je Liter Nachspülwasser

Der ergiebige, neutrale Klarspüler für streifenfreies und selbsttrocknendes Geschirr. Hervorragend für Porzellan, Kunststoffe und Gläser geeignet. Verhindert wirksam das Auftreten von Kalk- und Wasserflecken. Ist für alle Temperaturbereiche und Wasserhärten geeignet.

Dosiergeräte, -hilfen

Spülmaschinen-Dosiertechnik

Digitale, elektronische Dosierpumpen gewährleisten den automatischen und effektiven Gebrauch von HWR-Geschirrreiniger-Konzentraten. Verschiedenste Pumpsysteme bieten für jede gewerbliche Spülmaschine eine optimale Lösung.

Dosierstationen für Küchenreiniger

HWR-Dosierstationen ermöglichen auf Knopfdruck die direkte Entnahme anwendungsfertig gemischter Küchenreiniger in gleich bleibender Konzentration. Sie sind so der Garant für eine einfache und sparsame Verwendung. Lästiges und ungenaues Mischen per Hand entfällt.

Anwendungsgeräte

Eine breite Auswahl an Sprühflaschen, Drucksprühern und Schaumgeräten in verschiedenen Größen gewährleistet die optimale und wirtschaftliche Verwendung von HWR-Konzentraten.

Dosierpumpen

HWR-Dosierpumpen stellen die einfache und schnelle Dosierung genauer Mengen von HWR-Konzentraten sicher. Verschiedene Ausführungen zur Wand- oder Kanistermontage bieten für jede Anwendung eine optimale Lösung.

Seifenspender

Formschöne, praktische und stabile Seifenspender sorgen für eine sparsame und saubere Entnahme von HWR-Produkten und sichern eine zeitgemäße Hautreinigung, -pflege und Desinfektion.

Kontakt

Sie wünschen mehr Informationen zu HWR-Produkten und deren vielseitige Anwendung in Reinigung und Werterhalt?
Dann füllen Sie einfach diesen Coupon aus und faxen uns eine Kopie an:

HWR-CHEMIE GmbH®
Kundenservice
Tel. 0049 - (0) 8141 510 30
Fax 0049 - (0) 8141 510 352
E-Mail info@hwr-chemie.de

Ja, senden Sie mir umgehend weitere Informationen zu folgenden Themen:

- ☐ Unterhaltsreinigung
- ☐ Biotechnologische Spezialprodukte
- ☐ Fahrzeugreinigung und -pflege
- ☐ Werkstatt und Industrie
- ☐ Technische Wartungsprodukte

Meine Anschrift:

Firma

z.Hd. Vorname Nachname

Position

Straße

PLZ, Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Firmenstempel/Unterschrift

Handreinigung und -schutz

Art.-Nr. 4450 HAND-SAFE

Handschutzschaum

Hautschutz

Schützt die Hände gegen wasserlösliche und wasserunlösliche Schadstoffe. Vor Arbeitsbeginn anwenden. Schmutz lässt sich bei Arbeitsende wesentlich leichter abwaschen. Enthält ausschließlich zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe.

Art.-Nr. 2780 HWS rose

Cremeseife, extra mild

Handreinigung

Flüssige Cremeseife für die anspruchsvolle Hautreinigung. Wertvolle Inhaltsstoffe reinigen und pflegen die Hände auf sanfte Art. Dermatologisch geprüft. **Chloridfrei.**

Art.-Nr. 2770 HÄNDE-HYG

Hygieneseife

Hygienische Handreinigung

Extra milde Cremeseife zur hygienischen Handreinigung. Als Sekundäreffekt ist eine deutliche Keimreduzierung bemerkbar.

Art.-Nr. 2773 HÄNDE-DES *fluid*

Hygienische Händedesinfektion

Alkoholische Händedesinfektion

Die sichere Lösung für die regelmäßige Händedesinfektion in Küchen, Lebensmittelbetrieben, Pflegebetrieben und medizinischen Labors. Schnelle bakterizide und fungizide Wirksamkeit. Nach DGHM geprüft und VAH gelistet.

Art.-Nr. 2776 HAND-CARE 24

Hautpflegemilch mit Allantoin und Vitamin E

Hautpflege

Belebende Pflegemilch zur Vorbeugung berufsbedingter Hauterkrankungen. Fördert die Zellregeneration, wirkt vorzeitiger Hautalterung entgegen und zieht schnell ein. Vermeidet ein »fettiges« Gefühl. Dermatologisch getestet.

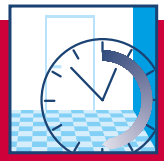
Seifenspender siehe vorherige Seite

HWR KitchenCare

Hygieneplan Küche

laut LFGB sind Flächen, die nach Desinfektion und Reinigung
mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit klarem Wasser nachzuspülen

HWR CHEMIE

Objekt	Produkt	Verdünnung	Anwendung	Zuständig
Konvektomaten Heißluftdämpfer	**KONVEKTOR-S HWR** Geruchsarmer Reiniger für Combidämpfer	**1 : 3** 330 ml auf 1 l Wasser	Dämpfer auf ca. 90 °C vorheizen und einschäumen. Etwa 10 min. einwirken lassen und anschließend mit klarem Wasser auswaschen.	
Dunstabzug Fettige Oberflächen	**F 100 SUPER** Hochkonzentrierter Fettlöser für hygienische Oberflächen	**1 : 10 – 1 : 50** 20 bis 100 ml auf 1 l Wasser	Lösung auftragen oder einsprühen, einige Minuten einwirken lassen, Schmutz mit Schwamm lösen und mit klarem Wasser nachwaschen.	
Küchenboden Fliesenflächen	**F 100 SUPER** Hochkonzentrierter Fettlöser für hygienische Oberflächen	**1 : 100** 10 ml auf 1 l Wasser	Flächen wischen, Reiniger einwirken lassen und mit klarem Wasser nachwaschen.	
Handgeschirr Alle Flächen	**SPÜL-S neu** Handspülkonzentrat	**1 : 1000 – 1 : 2000** 5 bis 10 ml auf 10 l Wasser	Geschirr normal mit der Hand spülen, abtropfen lassen oder abtrocknen. Wasser läuft streifenfrei ab. Flächen feucht wischen.	
Verkalkte Objekte Bain Marie	**E 90 SUPER** Entkalkerkonzentrat geruchsfrei	**1 : 10** 100 ml auf 1 l Wasser	Lösung in der Maschine durchlaufen lassen, 2 x mit klarem Wasser nachspülen. Verkalkte Objekte einlegen und abwaschen. Küchenboden bei Bedarf entkalken.	
 **Desinfektion Flächendesinfektion**	**BOWI-SEPT®** Desinfektionsreiniger geprüft und gelistet nach DGHM/VAH	**1 : 50** 20 ml auf 1 l Wasser	Objekte mit Reinigerlösung nebelfeucht wischen, 15 Minuten einwirken lassen. Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, mit klarem Wasser nachwaschen. Desinfektionsplan beachten.	
Gullys • Abfallbehälter Müllschlucker • Abflüsse	**GERUCH-EX** Geruchsbindender Fettzersetzer	**1 : 10 – 1 : 50** 20 bis 100 ml auf 1 l Wasser	Abfallbehälter regelmäßig auswaschen. Gullys und Abflüssen eine Tasse (ca. 150 ml) pur zugeben und mit heißem Wasser nachspülen.	

HWR-CHEMIE GmbH® • Moosfeldstraße 7 • 82275 Emmering • Tel. (0 81 41) 5 10 30 • Fax (0 81 41) 5 10 352 • www.hwr-chemie.de