

Endüstriyel Mutfak Hijyeni



Endüstriyel Mutfak Hijyeni

Bölüm 01 – Niçin önemlidir?



Endüstriyel Mutfak Hijyeni Niçin Önemlidir?

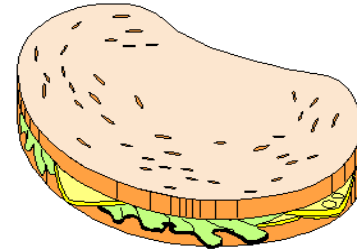
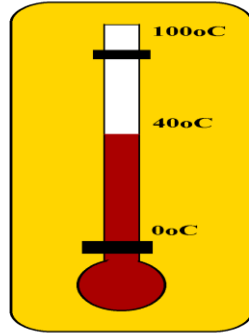
Hijyen; yaşamın her alanında önemli olmasına karşın, endüstriyel mutfaklarda yaşamsal bir önem taşır.

Yeterince özenli ve sistemli bir temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri yapılmaması durumunda oluşabilecek gıda zehirlenmeleri ciddi sonuçlara, hatta ölümlere bile yolaçabilir.

Bu nedenle, hijyen uygulamaları tüketiciler için bir hak olduğu kadar, çalışanlar açısından yasalarla desteklenmiş ve uyulması zorunlu bir görevdir. Olumsuzluk hallerinde işletmeler için parasal ve çalışanlar için özgürlüğü kısıtlayıcı cezalar doğurabilir.

Endüstriyel Mutfak Hijyeni Niçin Önemlidir?

Mikroorganizmalar; üremek için suya (neme), uygun sıcaklığa (özellikle 20-40 °C arası), gıdaya (kire) ve zamana ihtiyaç duyarlar. Mutfaklarda yapılan hijyen uygulamalarında, belirtilen koşullar mikroorganizma üremesinin engellenmesi, yavaşlatılması hatta yok edilmeleri için elverişsiz hale getirilmesi hedeflenir.



Endüstriyel Mutfak Hijyeni Niçin Önemlidir?

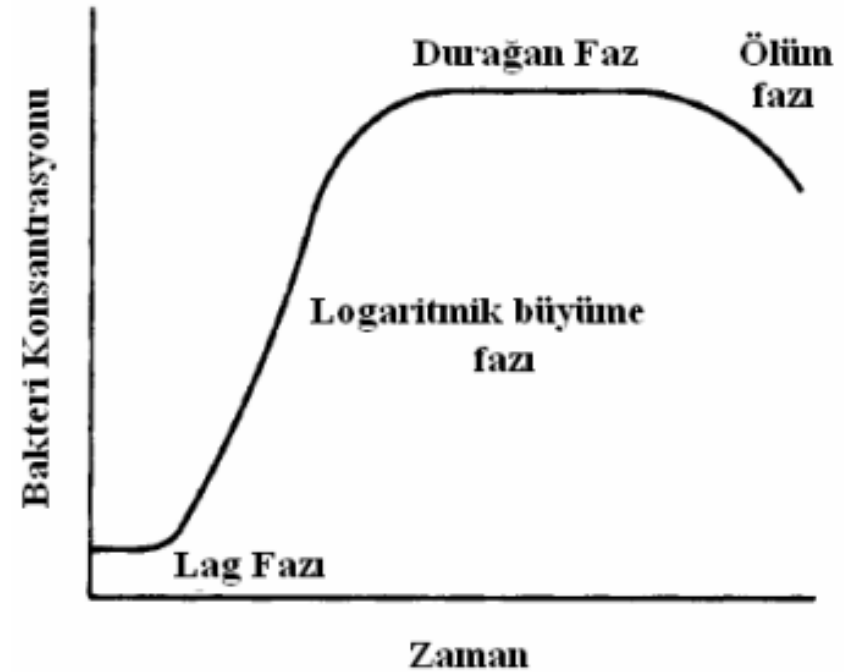
Temizlik ve hijyen uygulamaları, mutfaklarda bulunan yer, yüzey ve ekipmanların kullanım (ekonomik) ömrünü, uzatır; çalışma yaşamını kolaylaştırır, haşere ve kemirgenleri uzak tutar ve misafirler/tüketiciler ile birlikte çalışanların da sağlıklarını korumalarına katkı sağlar.

Genel Kavramlar

Mikroorganizmaların üreme koşulları:

Mikroorganizmalar yaşamak ve üremek için uygun koşullara ihtiyaç duyarlar:

- Gıda
- Nem
- Sıcaklık
- Zaman



Genel Kavramlar

Gıda: Mikroorganizmalar mutfaklarda bulunan çeşitli yiyecek maddelerini ve kirleri (artık veya atık maddeler) gıda olarak kullandığından ortamın her işlem sonrasında hemen temizlenmesi (tercihen dezenfekte edilmesi), atıkların içi poşetli ve ağzı kapaklı çöp kovalarına alınması ve bunların sıklıkla boşaltılması önemlidir.

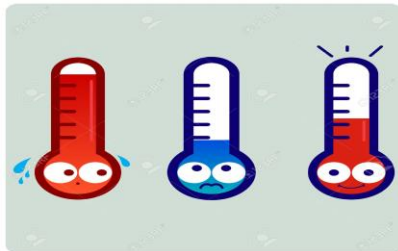


Nem: Temizlik işlemleri sonrasında ortamda bulunan suların uygun yöntemlerle uzaklaştırılması, malzemelerin kurutulması veya kurumaya bırakılması mikroorganizmaların en azından hızlı üremesini engeller.



Genel Kavramlar

Sıcaklık: Mikroorganizmalar uygun sıcaklıklarda bölünerek (logaritmik olarak) hızla ürerler. En ideal sıcaklık 20-40 °C arasındaki oda sıcaklıklarıdır. Üremeyi yavaşlatmak için gıda maddelerinin +4 °C civarındaki soğuk odalarda (buz dolaplarında) saklanması önerilir. Patojen diye adlandırılan sağlığa zararlı mikroorganizmalar genellikle +63 °C üzerinde ölmeye başlar. -18 °C civarındaki derin dondurucularda ise mikroorganizma üremesi durur; ancak ölmezler.



Zaman: Mikroorganizmalar kısa bir hazırlık sonrası (lag dönemi) uygun ortamlarda hızla üremeye başlarlar (log dönemi) ve sayıları hastalık yapıcı seviyenin üzerine çıkabilir.



Endüstriyel Mutfak Hijyeni

Bölüm 02 – Temizliğe Etki Eden Faktörler



Temizliğe Etki Eden Faktörler

İstisnasız bütün temizlik işlemlerinde farkında olarak veya olmayarak kullandığımız faktörler vardır. Bunlara enerji denklemi veya Sinner Çemberi adı da verilir:

1. Kimyasal enerji
2. Mekanik enerji
3. Sıcaklık
4. Zaman

Bu faktörler çoklukla bir arada kullanılır. Bunların; genel olarak ne kadar güçlü olursa yapılacak temizlik işleminin başarısının da o kadar yüksek olacağı düşünülse de sınırsız ve sorumsuz olarak kullanabilecek faktörler değildir. İşlem başarısı, mazlemelerin/yüzeylerin güvenliği ve işin ekonomisi açısından miktar, süre ve sırasının doğru şekilde belirlenmesi gerekir.

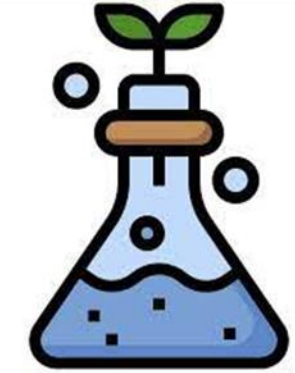


Bu faktörlerden herhangi birinin azaltıldığı durumlarda, temizlik performansının da azalmaması için diğer faktörlerden en az biri artırılmalıdır. Zaman dışında yer alan faktörlerin temizlenecek yüzey ve malzemelere iletiminde çoklukla sudan yararlanılır

Temizliğe Etki Eden Faktörler

Kimyasal Enerji

- Kimyasal enerjiyi oluşturan şey temizlik ürünleridir (deterjan). Ürün seçiminde kirlere karşı etkin olması yanında, temizlenecek yüzey ve malzemelere zarar vermeyeceğinden emin olunmalıdır.
- Kirlerin yapısı gereği güçlü asidik ve alkali ürünlerle çalışıldığında kişisel sağlık ve güvenliğe dikkat edilmeli ve eldiven, gözlük, çizme vb kişisel korunma önlemleri alınmalıdır.
- Ürün kullanımlarında önerilen dozaj, yöntem ve temas sürelerine uyulmalıdır.
- Ürünler orijinal ambalajları dışına alınmamalı ve birbirleri ile karıştırılarak kullanılmamalıdır.



Temizliğe Etki Eden Faktörler

Mekanik Enerji

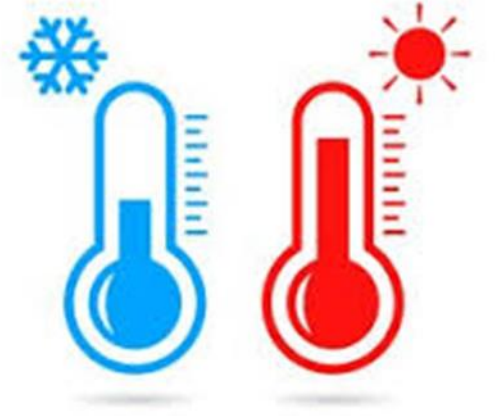
- Mekanik enerji, kirlerin tutundukları yüzeyden koparılarak temizlik solüsyonu içine alınmasını veya yüzeyden koparılmasını kolaylaştırır.
- Temizlik işlemleri sırasında kullanılan fırça, ovma pedi vb araçlarla sağlanır.
- Uygulanan mekanik enerji, yüzeylere zarar vererek malzemelerin kullanım ömrünü kısaltacak derecede güçlü olmamalıdır. Hassas yüzeylere sahip malzemeler (kaplamalı ve yumuşak metaller, camlar, cilalı zeminler vb) bu kapsamdadır. Bu tür yüzeylerin temizliğinde, performans düşüklüğünü önlemek için kimyasal etki, sıcaklık ve zaman faktörlerinden en az birinin etkisi yükseltilir.



Temizliğe Etki Eden Faktörler

Sıcaklık

- Doğada istisnalar dışında hemen her şeyin çözünürlüğü sıcaklıkla artar. Özellikle yağlı kirlerin temizliğinde sıcaklığın yüksek olması daha da önem kazanır.
- Seçilen sıcaklık aralığı temizlenmek istenen kirin cinsine, yapılan işlemin türüne (elle (manuel) veya makineyle) ve temizlenmek istenen malzemenin yapısına uygun olmalıdır.
- Proteinli ve nişastalı kirlerin ilk temizlik aşamalarında yüksek sıcaklık seçimi, kirlerin pıhtılaşarak yüzeylere yapışmasına neden olacağı ve temizliği güçleştireceği için bundan kaçınılmalıdır.



Temizliğe Etki Eden Faktörler

Zaman

- Zaman iş ve oluşların içinde geçtiği kabul edilen bir kavramdır. İyi bir temizlik işlemi için doğru ürün seçimi, solüsyonların konsantrasyonu, sıcaklık ve mekanik etki kadar, bunların yüzeylerle etkileşim süresi de önemlidir.
- Diğer faktörlerin zayıf olduğu durumlarda zaman (temas süresi) uzatılır.
- “Vakit nakittir” özdeyişine uygun olarak, temizlik performansının optimum (kabul edilebilir) bir maliyete gerçekleşebilmesi için, gereken en kısa süre seçimi esastır.



Endüstriyel Mutfak Hijyeni

Bölüm 03 – Su Kalitesi ve pH



Su Kalitesi ve pH

Su; temizlik işlemlerinde kullanılan ürün ve ürün solüsyonlarının ana bileşenlerinden biri, bir kir temizleyici ve çözücüsü; temizliğe etki eden faktörlerden zaman dışındakilerin yüzey ve malzemelere ileticisi ve kirlerin yüzeylerden uzaklaştırılmasını sağlayan bir kir taşıyıcısıdır.

İçme sularında olduğu gibi, temizlik işlemlerinde kullanılan su da renksiz, berrak, kokusuz, tortusuz, hijyenik açıdan temiz ve ağır metal iyonları açısından fakir olmalıdır. Temizlik işlemlerinde kullanılan sularda aranan en temel özelliklerden biri de yumuşak (düşük sertlikte) olmalarıdır.



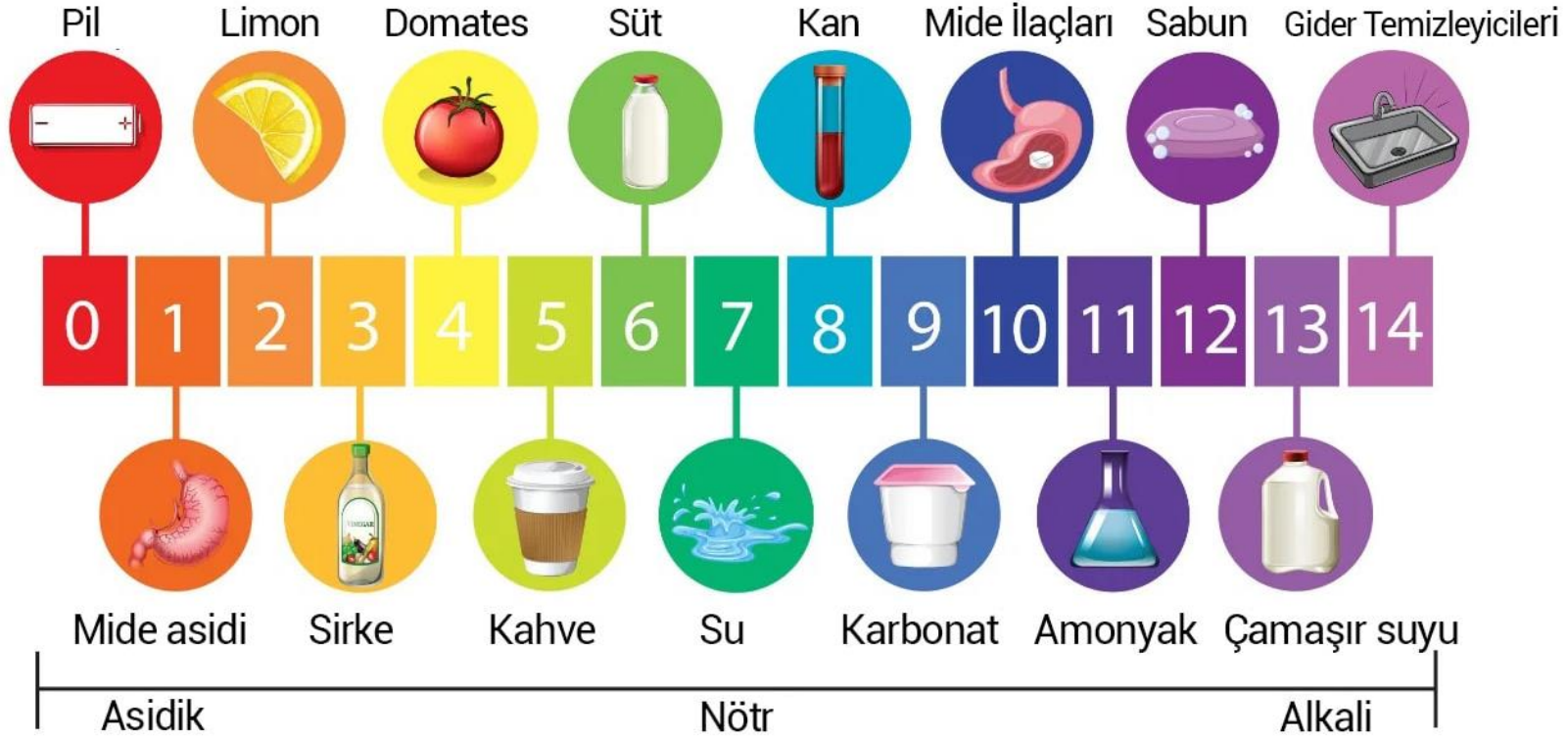
Su; doğada saf olarak bulunmaz. Yağmur, kar vb. şekilde yeryüzüne inen su, atmosferde bulunan bazı gazları çözerek asidik bir özellik kazanır. Bu sular toprakta bulunan bazı mineralleri çözerek yapısına katar. Bunların başlıcaları kalsiyum ve magnezyum mineralleridir. Bu kimyasal tuzlar sularda “sertlik” oluşturur. Bu minerallerin kullanım sularında fazla miktarda bulunması istenmez.

Yüksek sertlik, bazı olumsuzlulara neden olur. Başlıcaları:

- Temizlik işlemlerinde kullanılan kimyasal ürün dozajında artışa neden olarak ekonomik kayıp yaratır.
- Yüzeylerde birikerek hijyen riski oluşturur.
- Yüzeylerdeki birikim görsel rahatsızlık yaratır ve giderilmesi için asidik ürün kullanımını gerektirir.
- Isıtıcı sistemler üzerinde birikerek enerji kaybına yol açar ve malzeme güvenliğini azaltır.
- Su boruları içinde oluşan kalıntılar su akış sistemini bozar ve buna bağlı olarak altyapı problemleri oluşturur.

Su Kalitesi ve pH

pH



Endüstriyel Mutfak Hijyeni

Bölüm 04 - Elde Bulaşık Yıkama



Elde Bulaşık Yıkama

Elde bulaşık yıkama işlemlerinde temizliğe etki eden faktörlerin dağılımı aşağıdaki gibidir:

Mekanik enerji ve zaman yüksek; kimyasal enerji ve sıcaklık düşüktür.



Elde Bulaşık Yıkama

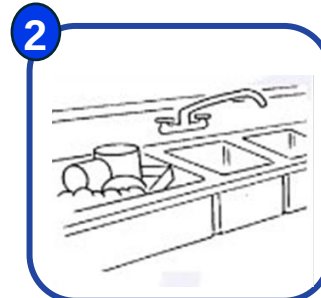
ELDE BULAŞIK YIKAMA



- Suma Stat Plus
- Suma Stat Plus
- Suma Star
- Suma Light
- Suma Orion Expert
- Suma Micro D1.9



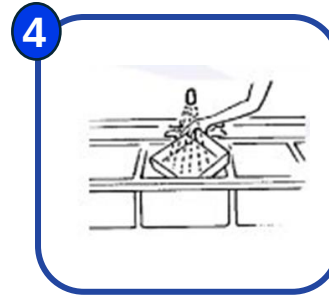
1
Kirli malzemeler kir yoğunluğuna ve cinsine göre sınıflandırılır. Kaba kirler ve ağır yağlar uzaklaştırılır.



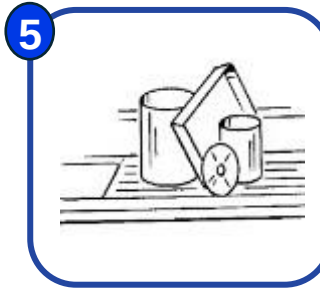
2
Evyeye 35 -40° C sıcaklıkta deterjan solüsyonu hazırlanır. Daha az kirliden başlayarak malzeme evyeye daldırılır.



3
Bulaşık eldiveni kullanarak malzemeler bir fırça veya temizlik bezi yardımı ile ovalanarak yıkanır.



4
Sıcak su ile durulanır



5
Kurumaya bırakılır

Endüstriyel Mutfak Hijyeni

Bölüm 05 – Otomatik Bulaşık Yıkama



Otomatik Bulaşık Yıkama

Neden Tercih Edilir ?

- Kısa sürede çok miktarda bulaşık yıkama imkanı
- Temizlik maliyetlerinin daha düşük olması
- Hijyen güvenliği, otomatik yıkama makinelerinin başlıca tercih nedenleridir.



İyi bir temizlik işlemi için, fonksiyonları açısından donanımlı ve kusursuz çalışan makineler gerekli olmasına karşın, yeterli değildir.

İyi bir yıkama işlemi için yıkama öncesi, sırası ve sonrasında yapılması gereken işlem ve kontroller ve bunları yapacak bilgili, deneyimli ve disiplinli çalışanlar gerekir.

Otomatik Bulaşık Yıkama

Bulaşık makinelerinde her malzeme yıkanmaz:

Bazı cam malzemeler (kristal bardaklar), kaplamalı metaller, ince plastik malzemeler, yüksek sıcaklık ve alkali ortamda **sır üzeri desenleri solan porselenler** ve ince, kırılabilir cam ve porselenlerle, **ahşap** malzemeler ve “yumuşak” metaller (alüminyum vb) bulaşık makinelerinde **yıkanmaz**.



Otomatik Bulaşık Yıkama

Bulaşık makineleri büyüklük, fonksiyon, kullanım amacı ve yerine göre farklı şekillerde isimlendirilebilir:

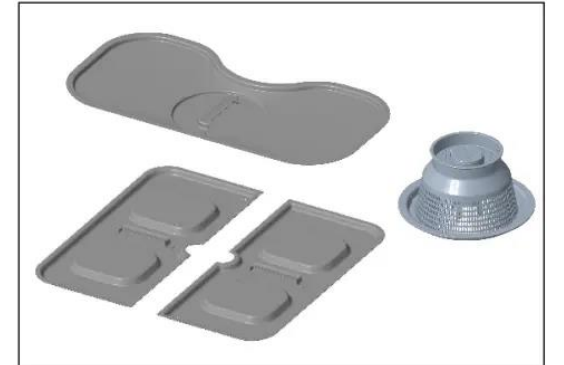
- Tezgahaltı makineler
- Bardak makineleri
- Kazan makineleri
- Tek tanklı (giyotin tipi) makineler
- Tünel makineler (tek veya çok tanklı)
- Bantlı (flight) makineler



Otomatik Bulaşık Yıkama

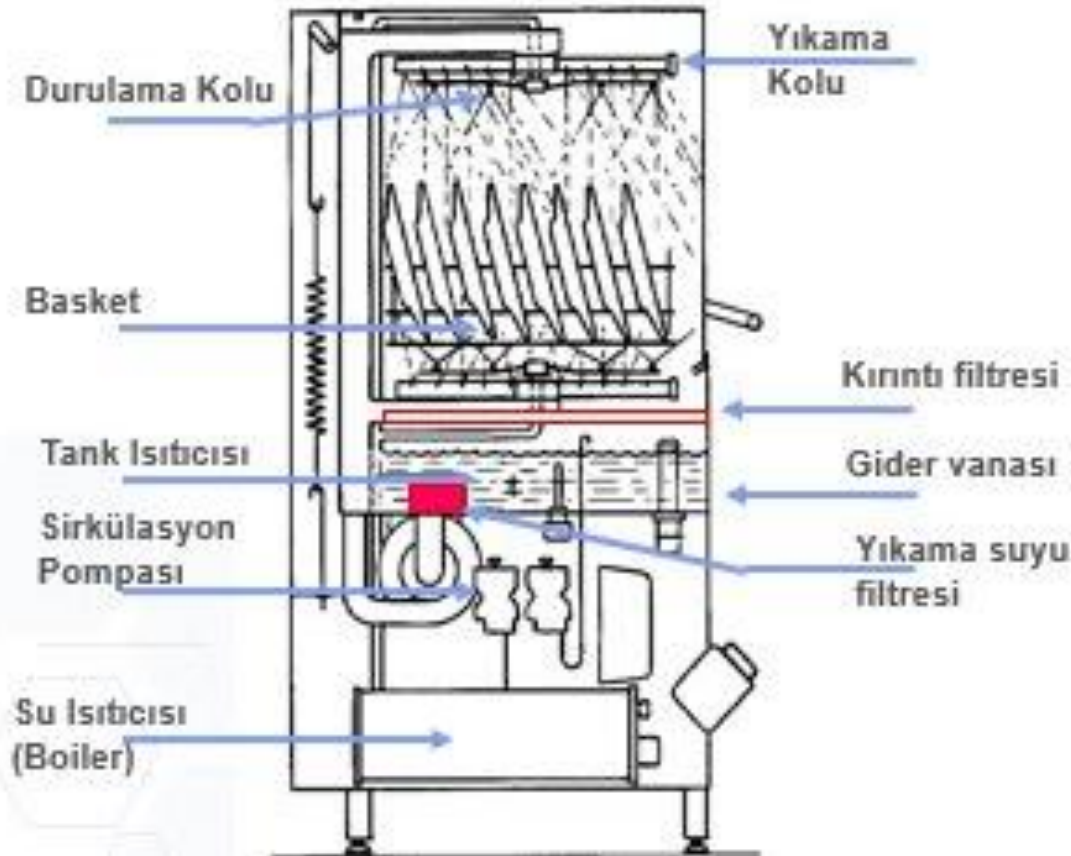
Yıkama işlemi öncesi kontrolleri

- Su kalitesinin uygunluğu
- Yıkama ve durulama kollarının temiz, yataklarının düzgün ve yerinde olduğu
- Yıkama ve durulama kolları üzerindeki püskürtme (sprey) başlıklarının (nozül) yerinde ve açık olduğu; açılarının uygunluğu
- Kırıntı tepsilerinin temiz, bakımlı ve yerinde olduğu



Otomatik Bulaşık Yıkama

Tek Tanklı Bulaşık Makineleri



Sıcaklıklar

Yıkama	55°C – 65°C
Durulama	80°C – 90°C

Otomatik Bulaşık Yıkama

Tek Tanklı Makine ile Bulaşık Yıkama

1. Sıyırma Ünitesi
2. Duşlama Ünitesi
3. Yıkama Ünitesi
4. Çıkış-temiz toplama ünitesi

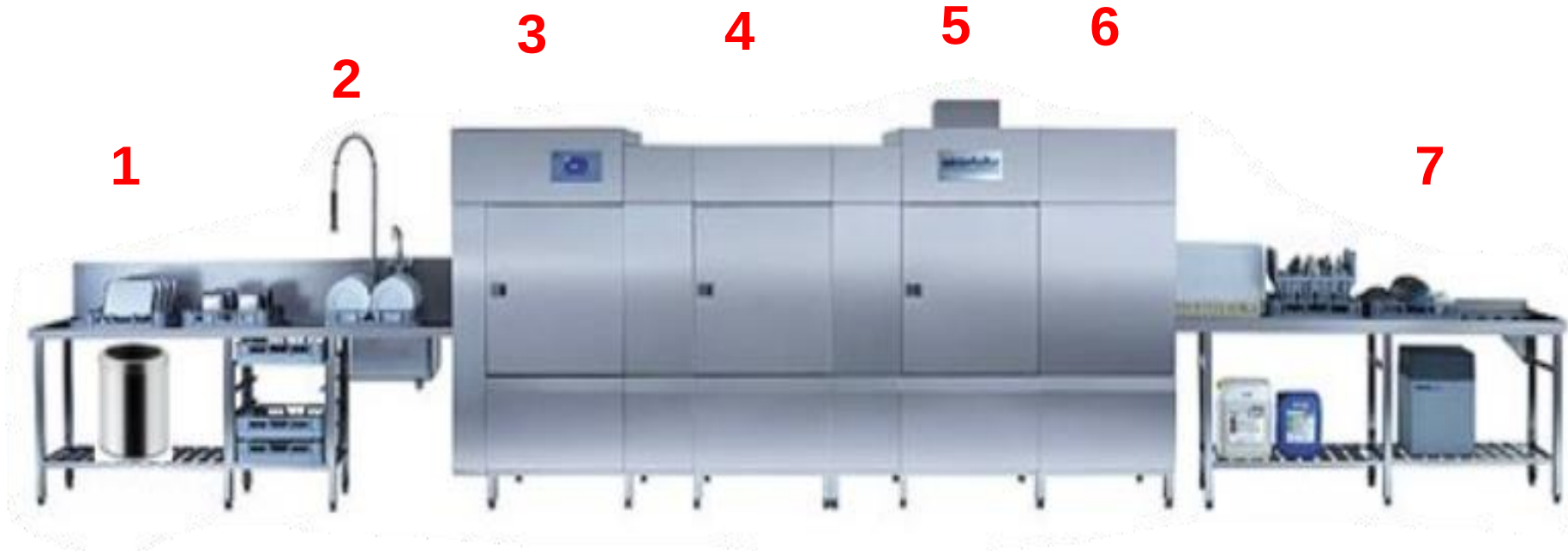


Otomatik Bulaşık Yıkama

Sıcalklar

Tünel Makine ile Bulaşık Yıkama

Ön Yıkama : 35°C- 40°C Yıkama : 55°C- 65°C Durulama : 80°C- 90°C



1. Sıyırma Ünitesi
2. Duşlama Ünitesi
3. Ön Yıkama Ünitesi
4. Ana Yıkama Ünitesi
5. Durulama Ünitesi
6. Kurutma Ünitesi
7. Çıkış –Temiz Toplama Ünitesi

Otomatik Bulaşık Yıkama

Prosedürler; Doğru basket kullanımı

- Yıkanacak bulaşığa uygun basket kullanınız.
- Bardak, fincan,kase ve benzerlerini ters çevirerek, ayrı yıkayınız
- Çatal, kaşık, bıçak sapları aşağı, kullanım uçları yukarı gelecek şekilde ve karışık diziniz.



Otomatik Bulaşık Yıkama

Bulaşık Makinesi Kireç Çözme İşlemi



Aşırı Köpüklenme Problemi

- Köpüren bir deterjanı kullanılıyor
- Ön sıyırma ve ön duşlama yetersiz
- Ön duşlamada köpüren bir deterjan kullanılıyor.
- Yıkama suyu aşırı kirli
- Durulama suyu soğuk
- Yıkama su sıcaklığı soğuk-çok düşük
- Taşma seviyesi çok yüksek (taşmalı makinelerde)
- Kirli yıkama suyu taşması veya tahliyesi yetersiz
- Düşük durulama suyu miktarı

Kirli ve Lekeli Problemi

- Deterjan bidonu boş/dozajı yeterli değil
- Hatalı/zayıf deterjan seçimi
- Yıkama nozulları tıkanmış/eksik
- Yıkama kolları çalışmıyor(hareketli yıkama kolları için)
- Yıkama kol yatakları hasarlı/bakımsız
- Yıkama su sıcaklığı düşük
- Hatalı dizim/basket
- Ön daldırma yapılmıyor (uzun süre bekleyen bulaşıklar)
- Ön sıyırma ve ön duşlama yetersiz
- Perdeler yerinde değil
- Su sertliği çok yüksek
- Yıkama süresi kısa/yetersiz (konveyör hızı yüksek)
- Yıkama basıncı düşük
- Yıkama tankı filtreleri kirli / tıkalı/ hasarlı
- Yıkama suyu kirli
- Durulama suyu miktarı /basıncı düşük

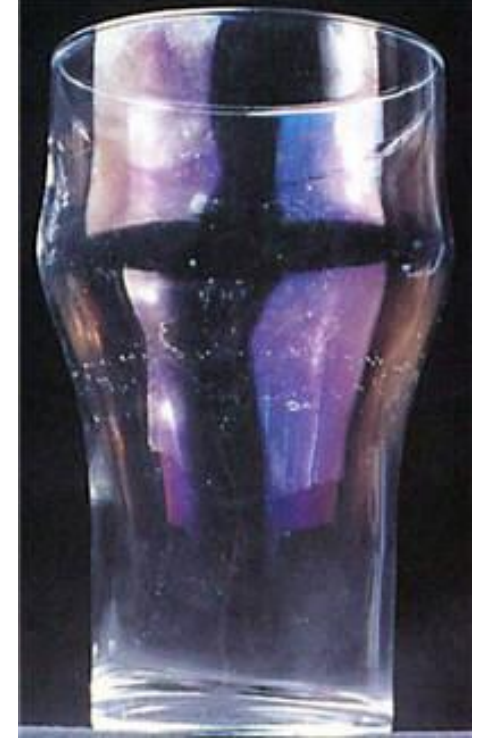
Yetersiz Durulama Maddesi Dozajı Problemi

- Düşük parlatici dozajı
- Kireçli su (daha fazla belirgin görünmesi nedeni)



Durulama Maddesi Lekesi Problemi

- Yüksek parlatici dozajı;
Zaman içinde bir çok sebeple azalmış olabilecek;
durulama suyu miktarı nedeniyle (tıkanan durulama
nozulları, su valfleri, filtreler, durulama motor verim
düşmesi vb) parlatici konsantrasyonunun oransal olarak
yüksek kalması
- Mavimsi / kahvemsiz yol yol (veya dalgalı görünümde)
izler, su ile durulama testi (durulama sonrası izler
kaybolur)



Protein ve Nişastalı Kirlerin Pişmesi Problemi

- Ön sıyırma yapılmamış
- Ön duşlama suyu sıcaklığı yüksek >45
- Aşırı yükleme, hatalı dizim
- Temizlik öncesi aşırı bekleme süresi
- Yetersiz bastırma sıklığı ve kalitesi(dozaj, sıcaklık, süre vb)
- Sırrı/yüzeyleri deforme olmuş bulaşıklar
- Kirli yıkama tankı suları ile yıkama

Yıkama ve Durulama Kolları Tıkalı Problemi

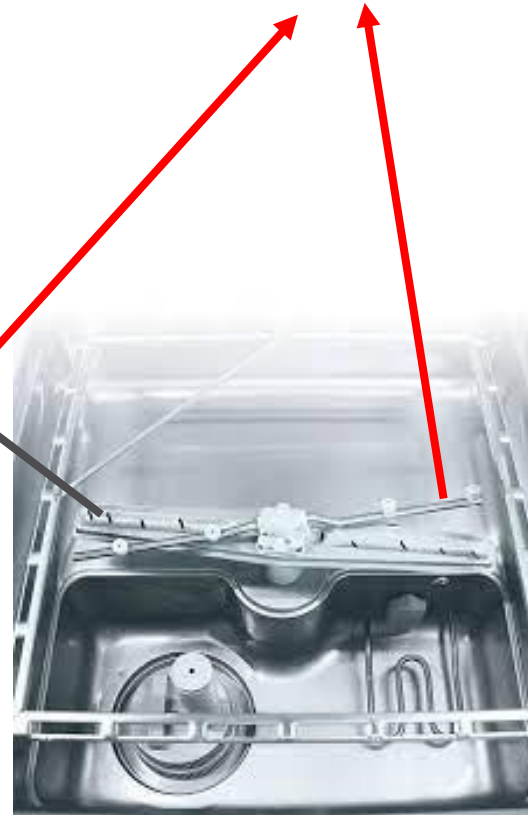
Bulaşık makinesinin yıkama kollarının tıkanma sebeplerinden

- Ön temizlik işlemlerinin (sıyırma, duşlama) yetersizliği
- Yıkama tank filtrelerinin, kırıntı tespillerinin hasarlı veya eksik olması
- Yıkama suyunun yetersiz sıklıkla değiştirilmesi



Bulaşık makinesinin durulama kollarının tıkanma sebeplerinden

- Yüksek durulama suyu sertliği



Endüstriyel Mutfak Hijyeni

Bölüm 6 - Ürünler



Suma Tempo L1.7



Dozaj Miktarı

Yumuşak sular:
0.4 - 2 ml / L

Orta, yumuşak sular için klor içeren, Diversey endüstriyel bulaşık makinesi deterjanı

Bulaşık makinesi deterjanı

Otomatik dozaj sistemleri ile kullanılır. Dozaj miktarını su sertliğine göre belirleyiniz. İyi bir temizlik performansı için, ön temizlik işlemi ile kaba kirleri bir sünger, fıça vb bir malzeme ve/veya duşlayarak (tercihen ılık su, sıcak su kullanmayınız) uzaklaştırınız; köpüren bir deterjan kullanmayınız.

Bulaşıkları sınıflandırarak ve dizim kurallarına (küçükleri öne, büyükleri arkaya vb) uyararak, doğru basketlere yerleştiriniz. Çatal, kaşık, bıçak vb malzemeleri kendi sepetlerine ve doğru şekilde (karışık ve kullanım uçları yukarı gelecek şekilde) yerleştiriniz. Bardak, fincan, kase vb derin malzemeleri kendi sepetlerinde ve ağız kısımları aşağı gelecek şekilde dizerek yıkayınız (tabanları çukur malzemeler, akıntı izleri oluşabileceğinden tercih edilmemelidir). Yumuşak metalleri, ahşap ve bakalit malzemeleri ve bazı tür cam malzemeleri (kristal bardak vb) makinede yıkamayınız. Yıkama suyu sıcaklığının 55-65 °C olmasına dikkat ediniz. Tercihen, bardakları farklı makinelerde ve daha düşük sıcaklıklarda (55 °C) yıkayınız. Her öğün sonrasında ve/veya kirlendiğinde yıkama tank/lar/ındaki suyunu yenileyiniz. Doğru ürünlerin kullanıldığından ve ürünlerin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz. İşe başlamadan ürün seviyelerini kontrol ediniz, gerektiğinde tamamlayınız.

Suma Tera



Dozaj Miktarı

Yumuşak sular:
1 - 4 g / L

Endüstriyel bulaşık makinesi deterjanı

Bulaşık makinesi deterjanı

Otomatik dozaj sistemleri ile kullanılır. Dozaj miktarını su sertliğine göre belirleyiniz. İyi bir temizlik performansı için, ön temizlik işlemi ile kaba kirleri bir sünger, fıça vb bir malzeme ve/veya duşlayarak (tercihen ılık su, sıcak su kullanmayınız) uzaklaştırınız; köpüren bir deterjan kullanmayınız.

Bulaşıkları sınıflandırarak ve dizim kurallarına (küçükleri öne, büyükleri arkaya vb) uyararak, doğru basketlere yerleştiriniz. Çatal, kaşık, bıçak vb malzemeleri kendi sepetlerine ve doğru şekilde (karışık ve kullanım uçları yukarı gelecek şekilde) yerleştiriniz. Bardak, fincan, kase vb derin malzemeleri kendi sepetlerinde ve ağız kısımları aşağı gelecek şekilde dizerek yıkayınız (tabanları çukur malzemeler, akıntı izleri oluşabileceğinden tercih edilmemelidir). Yumuşak metalleri, ahşap ve bakalit malzemeleri ve bazı tür cam malzemeleri (kristal bardak vb) makinede yıkamayınız. Yıkama suyu sıcaklığının 55-65 °C olmasına dikkat ediniz. Tercihen, bardakları farklı makinelerde ve daha düşük sıcaklıklarda (55 °C) yıkayınız. Her öğün sonrasında ve/veya kirlendiğinde yıkama tank/lar/ındaki suyunu yenileyiniz. Doğru ürünlerin kullanıldığından ve ürünlerin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz. İşe başlamadan ürün seviyelerini kontrol ediniz, gerektiğinde tamamlayınız.

Suma Special L4



Dozaj Miktarı

**Orta sert sular:
1,5 - 5 ml / L**

Orta ve sert sular için endüstriyel bulaşık makinesi deterjanı



Bulaşık makinesi deterjanı

Otomatik dozaj sistemleri ile kullanılır. Dozaj miktarını su sertliğine göre belirleyiniz. İyi bir temizlik performansı için, ön temizlik işlemi ile kaba kirleri bir sünger, fırça vb bir malzeme ve/veya duşlayarak (tercihen ılık su, sıcak su kullanmayınız) uzaklaştırınız; köpüren bir deterjan kullanmayınız.

Bulaşıkları sınıflandırarak ve dizim kurallarına (küçükleri öne, büyükleri arkaya vb) uyararak, doğru basketlere yerleştiriniz. Çatal, kaşık, bıçak vb malzemeleri kendi sepetlerine ve doğru şekilde (karışık ve kullanım uçları yukarı gelecek şekilde) yerleştiriniz. Bardak, fincan, kase vb derin malzemeleri kendi sepetlerinde ve ağız kısımları aşağı gelecek şekilde dizerek yıkayınız (tabanları çukur malzemeler, akıntı izleri oluşabileceğinden tercih edilmemelidir). Yumuşak metalleri, ahşap ve bakalit malzemeleri ve bazı tür cam malzemeleri (kristal bardak vb) makinede yıkamayınız. Yıkama suyu sıcaklığının 55-65 °C olmasına dikkat ediniz. Tercihen, bardakları farklı makinelerde ve daha düşük sıcaklıklarda (55 °C) yıkayınız. Her öğün sonrasında ve/veya kirlendiğinde yıkama tank/lar/ındaki suyunu yenileyiniz. Doğru ürünlerin kullanıldığından ve ürünlerin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz. İşe başlamadan ürün seviyelerini kontrol ediniz, gerektiğinde tamamlayınız.

Suma Crystal A8.8



Dozaj Miktarı

0.2 - 0.6 ml/L

Orta ve sert sular için bulaşık makinesi durulama maddesi

Bulaşık makinesi durulama maddesi (parlatıcı)

Temel görevi yüzey gerilimini düşürerek suyun akışını hızlandırmaktır. Bulaşık makinelerinde yıkanan bulaşıkların çabuk kurumasına ve lekesiz çıkmasına yardımcı olur.

Otomatik dozaj sistemleri ile kullanılır. İyi bir durulama işlemi için, durulama suyu sıcaklığının 80-90 °C olmasına dikkat ediniz. Tercihen, bardakları farklı makinelerde ve daha düşük sıcaklıklarda (75 °C) durulayınız. Uygun dozajı bardaklarda parlatıcı izi veya su damlası olmayacak şekilde ayarlayınız.

Suma Des T30



Dozaj Miktarı

0,5 - 1 ml/l su

Bulaşık makineleri için hijyenik leke çıkarıcı katkı maddesi

Diversey
A SOLENIS COMPANY

Hijyenik leke giderici katkı ürünü

Bulaşık makinesi deterjanı ile beraber kullanılır. Özellikle **tanin (çay-kahve...)** lekeleri ve kurumuş yağlı-nişastalı kirlerin giderilmesinde etkilidir. Bir otomatik dozaj pompası ile kullanılır.

Bakır, pirinç, alüminyum ve lastik gibi alkaliye hassas yüzeylerde kullanmayınız. Asitli ürünlerle karıştırmayınız.

Suma Power T57



Dozaj Miktarı

0,5-1 ml/l su

Bulaşık makineleri için nişasta çözücü katkı maddesi



Nişasta kalıntısı giderici katkı ürünü

Bulaşık makinesi deterjanı ile beraber kullanılır. Özellikle **ağır yağlı ve nişastalı kirlerin** giderilmesinde etkilidir. Bir otomatik dozaj pompası ile kullanınız.

Bakır, pirinç, alüminyum ve lastik gibi alkaliye hassas yüzeylerde kullanmayınız. Asitli ürünlerle karıştırmayınız.

Suma Light D12



Dozaj Miktarı

1-4 ml/litre su

Elle bulaşık yıkama deterjanı

Elde bulaşık yıkama deterjanı

Kaba kirleri sıyırınız. Ilık-soğuk su ile çok iyi şekilde ön temizlik/duşlama yapınız. Hazırlanan sıcak (35-40 °C) solüsyon ile bulaşıkları sünger, fırça vb kullanarak yıkayınız. Temiz su ile (tercihen sıcak) durulayıp, kurumaya bırakınız.

Suma Orion Expert



Dozaj Miktarı

1-4 ml/litre su

Elle bulaşık yıkama deterjanı

Elde bulaşık yıkama deterjanı

Kaba kirleri sıyırınız. Ilık-soğuk su ile çok iyi şekilde ön temizlik/duşlama yapınız. Hazırlanan sıcak (35-40 °C) solüsyon ile bulaşıkları sünger, fırça vb kullanarak yıkayınız. Temiz su ile (tercihen sıcak) durulayıp, kurumaya bırakınız.

Suma Dis D4



Dozaj Miktarı

Spreyleme: 20 ml / 750 ml'lik
Bastırma: 5 - 7,5 ml/litre su

Yüzey dezenfektanı

Yüzey dezenfektanı

Uygulama öncesinde, yüzeyleri bir deterjan ile temizleyip, bol su ile durulayınız. Ürünü temiz yüzeylere uygulayıp 5 dakika bekleyiniz ve tercihen sıcak su ile durulayınız. Suma Dis D4'ün bastırma işleminde sıcak su (35-45 °C) kullanınız ve 5 dakika beklettikten sonra ekipmanları durulayınız ve kurumaya bırakınız.

Suma Inox Classic D7.1



Dozaj Miktarı

Direkt kullanım

Paslanmaz elik temizleyici parlaticısı



Paslanmaz elik yüzeyler için temizleme ve parlatma ürünü

Temiz ve kuru paslanmaz yüzeylerde kullanınız. Temiz ve kuru bir bez veya kağıt üzerine pskrttğnz az miktarda ürünle yüzeyi iyice ovarak parlatınız. Gıda ile temas eden yüzeylerde kullanmayınız.

Suma Grill D9



Dozaj Miktarı

Spreyle direkt kullanım
Kızartma tavası:

Her 10 L su için 0,5 - 1 L (%5 - 10)

Izgara aspiratör:

1 L sıcak su için 50 - 100 ml (%5 - 10)

Ağır yağ çözücü ızgara ve fırın temizleme maddesi

Diversey
A SOLENIS COMPANY



Ağır ve yanık yağ ve kir temizlik ürünü

İlk önce kaba kirleri temizleyiniz.

Direkt kullanımda, ürünü çok sıcak olmayan yüzeye (60 - 80 °C) uygulayınız.

Sert bir fırça ile ovalayarak 5-30 dakika arasında bekleyiniz. Sıcak su ile durulayınız. Gerektiğinde işlemi tekrarlayınız.

Bastırma işlemlerinde, sıcak bir solüsyon içinde parçaları 15-60 dakika arasında bekletiniz.

Kaynatma işlemlerinde, süreyi 15-30 dakika arasında tutunuz, gerektiğinde artırınız.

Break Up ve Suma Extend D3'ü alüminyum yüzeylerde de kullanabilirsiniz.

El, yüz, göz ve cildinizi koruyunuz.

Suma Bac D10



Dozaj Miktarı

Spreyleme: 20 ml 750 ml şişe
Bastırma: 10-15 ml/litre su

Deterjan dezenfektan



Yüzey temizlik ve dezenfeksiyon ürünü

Kaba kirleri sıyırınız ve su ile çok iyi şekilde ön temizlik yapınız. Şişe veya kovada hazırladığınız sıcak solüsyonla (35-45 °C) yüzeyleri temizleyiniz; küçük mutfak ekipmanlarını (kesici, çırpıcı aletler vb) tercihen solüsyon içinde bekletiniz. Temas süresi her iki durumda da 5-10 dakika olmalıdır. Sonrasında tercihen sıcak su ile (tercihen sıcak) yüzeyleri durulayınız ve kurumaya bırakınız. Çok kirli yüzeylerde uygulama öncesi, ön temizlik ve ardından uygun bir deterjan ile temizlik yapınız ve yüzeyleri çok iyi bir şekilde durulayınız.

Temizlik bezlerinde kullanım: Kaba kirlerinden uzaklaştırılmış bezler, sıcak solüsyon içinde en az 10-15 dakika bekletilir ve kullanım öncesinde durulanır.

Suma Cal-X D5



Dozaj Miktarı

5 - 200 ml / L (%0,5 - 20)

Kireç çözücü

Kireç çözücü ürün

Klorlu ürünlerle karıştırmayınız.

Bastırma yöntemi: Ön temizliği yapılmış parçaları kireç birikimi çözülene kadar solüsyon içinde tutunuz, gerekirse ovalayınız. Durulayıp kurumaya bırakınız.

Bulaşık Makineleri: Suyunu boşaltıp, makine iç temizliğini yapınız ve durulayınız. Dozaj ekipmanlarını kapayınız. Makineyi doldurduktan sonra su giriş vanasını kapatınız. Yıkama tankına ürünü ilave ediniz. 30-45 dakika kadar sepet vermeksizin yıkama yapınız. Su ulaşmayan noktalardaki kireç kalıntılarını solüsyon ve fırça yardımıyla temizleyiniz. Makineyi boşaltılıp durulayınız. Dozaj ekipmanlarının şalterini açınız. Not: İşlem sırası veya sonrasında durulama kol ve nozullarını gerekirse sökünüz ve sıcak solüsyon veya yıkama tankı içinde bekletme yaparak kireç kalıntılarını arındırınız.

Su Isıtıcıları: Hazneyi boşaltıp ön temizlik yapınız. Hazırladığınız solüsyonu hazne içinde 20-30 dakika kadar kaynatınız. Çeperleri gerekirse fırçalayınız ve işlemi 3-5 dakika daha sürdürünüz. Ardından solüsyonu boşaltıp hazneyi iyice durulayınız. Deterjan ile iç ve dış temizliğini yapınız. Ardından durulayınız ve ekipmanı kullanıma hazır hale getiriniz.

Sprey temizlik: Solüsyonu yüzey ya da ekipmana püskürterek uygulayınız. 15-30 dakika bekleyiniz ve fırçalayınız. Durulayınız ve kurumaya bırakınız.



Dozaj Miktarı

Köpüklü ağır yağ ve kir çözücü deterjan

Köpüklü ağır yağ ve kir çözücü deterjan

İlk önce kaba kirleri temizleyiniz.

Direkt kullanımda, ürünü çok sıcak olmayan yüzeye (50 - 70 °C) uygulayınız. Sert bir fırça ile ovalayarak 10-30 dakika arasında bekleyiniz. Sıcak su ile durulayınız. Gerektiğinde işlemi tekrarlayınız.

Bastırma işlemlerinde, sıcak bir solüsyon içinde parçaları 15-60 dakika arasında bekletiniz.

Kaynatma işlemlerinde, süreyi 15-30 dakika arasında tutunuz, gerektiğinde artırınız.

El, yüz, göz ve cildinizi koruyunuz.

Suma Easyfoam



Dozaj Miktarı

Zemin temizliği:
% 3-10'luk solüsyon

Çok amaçlı alkali, klorlu köpüklü temizleme maddesi

Klorlu köpüklü ağır yağ ve kir temizlik ürünü

İlk önce kaba kirleri temizleyiniz.

Direkt kullanımda, ürünü çok sıcak olmayan yüzeye (50 - 70 °C) uygulayınız. Sert bir fırça ile ovalayarak 10-30 dakika arasında bekleyiniz. Sıcak su ile durulayınız. Gerektiğinde işlemi tekrarlayınız.

Bastırma işlemlerinde, sıcak bir solüsyon içinde parçaları 15-60 dakika arasında bekletiniz.

El, yüz, göz ve cildinizi koruyunuz.

Suma Dip K1



Dozaj Miktarı

6-16 ml/litre su

Bulaşıklar için leke çözücü bastırma maddesi

Bulaşıklar için leke çözücü bastırma maddesi

Kurumuş veya pişmiş kirli malzemeleri (ay kahve lekeleri bulunan fincan ve kaplar, nişasta kalıtlı tabaklar vb), hazırlanmış ılık (40-50  C) solüsyona daldırıp, 45-50 dakika süresince bastırınız ve gerektiğinde bir sünger yardımıyla ovunuz. Sonrasında, malzemeleri bulaşık makinesinde yıkayınız. **Solüsyonunu kanala dökmek yerine zemin**

temizliğinde kullanabilirsiniz. Desenleri yıpranan (boyaları sır tabakı üzerinde bulunan) porselenlerde; bakır, pirinç, gümüş, alüminyum, melamin vb malzemelerde kullanmayınız; asidik ürünlerle karıştırmayınız.

Suma Chlor D44



Dozaj Miktarı

5 ml/litre su

Hijyenik meyve ve sebze durulama maddesi



Sebze ve meyveler için hijyenik durulama maddesi

Sebzeleri çürüklerinden arındırınız ve kir, toprak vb maddeleri uzaklaştırmak için çok iyi bir şekilde yıkayınız. Hasarsız sebze ve meyveleri hazırlanan solüsyon içinde en az 5 dakika bekletiniz. Yüzen sebzelerin tamamen solüsyon içinde kalmasına özen gösteriniz. Temiz su ile durulyıp, sunuma kadar olası kirlenmelere (kontaminasyon) karşı koruyunuz.

BİYOSİDAL RUHSATA SAHİPTİR.

Asidik ürünlerle karıştırmayınız.

Suma Quick D4.1



Dozaj Miktarı

Direkt kullanım

Yüzeyler için alkol bazlı biyosidal ürün

Yüzey dezenfektanı

Uygulama öncesinde, yüzeyleri bir deterjan ile temizleyip, bol su ile durulayınız. Ürünü temiz yüzeylere uygulayıp 5 dakika bekleyiniz ve tercihen sıcak su ile durulayınız. Suma Dis D4'ün bastırma işleminde sıcak su (35-45 °C) kullanınız ve 5 dakika beklettikten sonra ekipmanları durulayınız ve kurumaya bırakınız.

Suma Dify
70grx60 Adet



Dozaj Miktarı

J Watcher ile:

Işık her kırmızıya döndüğünde 1
poşet

Manuel kullanım: Her 15 baskette
1 poşet

Tezgah altı makineler için klorlu tablet (Deterjan+parlatıcı+alüminyuma uygun)



Tezgah altı makineler için tablet deterjanı

Makine suyunu alıp ısıttıktan sonra, **ambalajını açmadan** 1 poşet ürünü yıkama suyu içine atınız. Her 15 basket yıkama sonrasında yıkama suyu içine 1 poşet ürünü **ambalajını açmadan** ilave ediniz.

Soft Care Alcoplus H500



Dozaj Miktarı

Direkt kullanım

El dezenfeksiyonu

El dezenfektanı. Uygulama öncesi ellerin iyi bir şekilde temizlenmiş olması önemlidir. Kirli ellere uygulama yapmayınız. Elinize yeteri miktarda (3 ml) ürün alınız. Parmak araları, avuç içleri, tırnak ve bileklerinizi en az 30 saniye süresince ovunuz. Ürün kendiliğinden kuruyacaktır. 30 saniye öncesinde kuruma olması halinde uygulamayı tekrarlayınız.

Parfüm ıçermez.