

Küche



Wir bieten Ihnen die optimalen Produkte für den Einsatz in der gewerblichen Küche!

Variol® M - Maschinenspülmittel chlorfrei Art.-Nr.: 4681

Alkalisches Reinigungsmittel zur gewerblichen Reinigung von verschmutztem Küchen- und Kantinengeschirr. Reinigt schonend und entfernt mühelos Stärke-, Fett- und Eiweißablagerungen.

Anwendungsbereich: Zur Reinigung von Geschirr und Besteck in Gewerbespülmaschinen. Schaumfrei, chlorfrei. Nicht für Gegenstände aus Bunt- und Leichtmetallen geeignet!



Dosierung und Anwendung: Vorschriften des Maschinenherstellers beachten. Grundsätzlich mit geeigneten Dosiergeräten automatisch dosieren. Nicht für manuelle Dosierung geeignet! Je nach Wasserhärte die Dosieranlage der Spülmaschine auf 2 - 7 ml Produkt/Liter Spülflotte einstellen.

Arbeitstemperatur: 55 - 65°C.

Vor Produktwechsel Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen!

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): 5 -15 % Phosphate,
< 5 % Polycarboxylate

pH-Wert: 14

2

Variol® MC - Maschinenspülmittel mit Chlor Art.-Nr.: 4680

Stark alkalisches Reinigungsmittel auf Aktivchlorbasis zur gewerblichen Reinigung von stark verschmutztem Küchen-, Tee-, Kaffee- und Kantinengeschirr.

Anwendungsbereich: Zur Reinigung von Geschirr und Besteck in Gewerbespülmaschinen. Schaumfrei, phosphatfrei, chlorhaltig. Nicht für Gegenstände aus Bunt- und Leichtmetallen geeignet!



Dosierung und Anwendung: Vorschriften des Maschinenherstellers beachten. Grundsätzlich mit geeigneten Dosiergeräten automatisch dosieren. Nicht für manuelle Dosierung geeignet! Je nach Wasserhärte die Dosieranlage der Spülmaschine auf 2 - 7 ml Produkt/Liter Spülflotte einstellen.

Arbeitstemperatur: 55 - 65°C.

Vor Produktwechsel Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen!

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): < 5 % Bleichmittel auf Chlorbasis,
< 5 % Phosphate

pH-Wert: 14



Varior® MG - Maschinenspülmittel für Gläser Art.-Nr.: 4682

Speziell für den Einsatz in gewerblichen Gläserspülmaschinen konzipiert. Entfernt problemlos fettige Rückstände und sorgt gleichzeitig für streifenfreien und strahlenden Glanz.

Anwendungsbereich: Zur Reinigung von Gläsern in gewerblichen Spülmaschinen. Reinigt klar und rückstandsfrei. Enthält Dekor- und Metallschutz. Chlorfrei, schaumfrei, phosphatfrei.



Dosierung und Anwendung: Vorschriften des Maschinenherstellers beachten. Grundsätzlich mit geeigneten Dosiergeräten automatisch dosieren. Nicht für manuelle Dosierung geeignet! Je nach Wasserhärte die Dosieranlage der Spülmaschine auf 5 - 15 ml Produkt/Liter Spülflotte einstellen.

Arbeitstemperatur: 55 - 65°C.
Vor Produktwechsel Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen!

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): < 5% Phosphonate

pH-Wert: 13

3

Varior® KS - Klarspüler sauer Art.-Nr.: 4683

Spezieller Klarspüler für alle Wasserhärten. Entfernt besonders wirkungsvoll Kalkablagerungen und sorgt gleichzeitig für strahlend sauberes Geschirr.

Anwendungsbereich: Zum Klarspülen von Geschirr und Gläsern in Geschirrspülmaschinen aller Art. Verhindert Wasserflecken und Kalkschlieren. Unparfümiert.



Dosierung und Anwendung:

Haushaltsspülmaschine: Produkt in den dafür vorgesehenen Behälter der Spülmaschine füllen. Das Gerät dosiert - entsprechend der eingestellten Wasserhärte - selbsttätig.

gewerbliche Spülmaschine: Dosieranlage auf 0,4 - 2,3 ml Produkt/Liter Spülflotte (je nach Wasserhärte) einstellen.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): < 5 % nichtionische Tenside, Zitronensäure, wasserlösliche Lösungsmittel

pH-Wert: ca. 2



Variol® KN - Klarspüler neutral Art.-Nr.: 4684

Speziell für den Einsatz in Gläserspülmaschinen konzipiert. Entfernt wirkungsvoll Kalkablagerungen, hinterlässt keine Flecken und sorgt für optimalen Glanz.

Anwendungsbereich: Zum Klarspülen von Geschirr und Gläsern in Geschirrspülmaschinen aller Art. Verhindert Wasserflecken und Kalkschlieren. Neutraler pH-Wert. Unparfümiert.



Dosierung und Anwendung:

Haushaltsspülmaschine: Produkt in den dafür vorgesehenen Behälter der Spülmaschine füllen. Das Gerät dosiert - entsprechend der eingestellten Wasserhärte - selbsttätig.

gewerbliche Spülmaschine: Dosieranlage auf 0,4 - 2,3 ml Produkt / Liter Spülflotte (je nach Wasserhärte) einstellen.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): < 5 % nichtionische Tenside, Konservierungsmittel (Methylchloroisothiazolinone, Methylisothiazolinone), wasserlösliche Lösungsmittel

pH-Wert: ca. 7

4

DREIWOLIN® flüssig - Klarglanszpüler Art.-Nr.: 4219

Klarklanszpüler für Geschirrspülmaschinen. Bringt strahlenden Glanz, verhindert Wasserflecken an Gläsern und Besteck, beschleunigt den Trockenvorgang.

Anwendungsbereich: Produkt zum Klarspülen von Geschirr und Gläsern in Geschirrspülmaschinen aller Art. Verhindert Wasserflecken und Kalkschlieren.



Dosierung und Anwendung: DREIWOLIN® flüssig in den Klarspüler-Vorratsbehälter einfüllen. Die Spülmaschine dosiert automatisch. Die Einstellung der benötigten Menge nach Anleitung des jeweiligen Maschinenherstellers durchführen. Für ein optimales Spülergebnis ist es wichtig, dass immer genügend Klarklanszpüler in der Geschirrspülmaschine enthalten ist.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): 15 – 30 % nichtionische Tenside, Zitronensäure

pH-Wert: ca. 2



Variol® S - saurer Entkalker Art.-Nr.: 4343 1 L Art.-Nr.: 4344 10 L

VARIOL® S eignet sich zur Entfernung von Kesselstein, Kalk und Rost sowie als Geräteentkalker. HACCP-Verkehrsfähigkeitsbescheinigung liegt vor.

Anwendungsbereich: Auf allen säurebeständigen Materialien im Küchen- und Sanitärbereich einsetzbar, nicht auf kalkgebundenen Natursteinen, Aluminium, lackierten Oberflächen und Acrylglas verwenden. Vor der Anwendung von VARIOL® S auf Kunststoff und Armaturen oder als Geräteentkalker unbedingt entsprechende Hersteller-Hinweise beachten!



Dosierung und Anwendung:

Zur manuellen Unterhaltsreinigung 100 ml pro 10 Liter Wasser.

Zur Geräteentkalkung 250 ml pro 1 Liter Wasser.

Zur Grundreinigung bei starken Kalkverkrustungen 1 : 1 bis 1 : 10.

Bei der Anwendung auf Fliesen (Feinsteinzeug) sind die Fugen vorzuwässern.

Nach erfolgter Entkalkung gründlich mit Wasser nachspülen. VARIOL® S ist auch

zur Verwendung in Schaumkanonen in einer Dosierung von 1 : 5 bis 1 : 10 geeignet. VARIOL® S nicht mit chlorhaltigen Reinigern mischen!

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): < 5 % nichtionische Tenside, Phosphorsäure

pH- Wert: ca. 2

5

BIO-ENTKALKER - Citrus-Activ Art.-Nr.: 4227

Der Spezialentkalker für Kaffeemaschinen, Haushaltsgeräte, Kochkessel, Kochtöpfe und vieles mehr. HACCP-Verkehrsfähigkeitsbescheinigung liegt vor.

Anwendungsbereich: Verlängert bei regelmäßiger Anwendung die Lebensdauer der Geräte und verringert den Energieverbrauch. Reinigt schonend und gründlich durch die Kraft der Zitrone. BIO-ENTKALKER ist phosphat-, formaldehyd- und tensidfrei, leicht biologisch abbaubar. BIO-ENTKALKER ist sehr gut geeignet zur schonenden Entkalkung säurebeständiger Materialien.



Dosierung und Anwendung:

Elektrogeräte (Kaffeemaschine, Bügeleisen, Heißwassergerät, etc.): ca. 50 ml BIO-ENTKALKER auf ½ Liter Wasser.

Waschmaschinen: ca. 500 ml BIO-ENTKALKER in die leere Maschine geben und im Hauptwaschgang (60°C) durchlaufen lassen. Bei Elektrogeräten und Waschmaschinen sind die Angaben der Hersteller zu beachten!

Töpfe, Warmwasserkessel, Vasen etc.: Bis zum Kalkansatz mit 50 – 150 ml BIO-ENTKALKER pro ½ Liter Wasser füllen und einweichen lassen.

Bitte beachten: Nach der Entkalkung aller Geräte und Gegenstände diese gut mit klarem Wasser nachspülen, bis keine Schaumreste mehr vorhanden sind. Nicht für säureempfindliche Materialien wie Emaille, Marmor, Travertin oder eingefärbte Kunststoffe verwenden.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): Zitronensäure



DREIWOLIN® classic Art.-Nr.: 4223

DREIWOLIN® classic bietet gründliche Sauberkeit und fleckenlosen Glanz.

Anwendungsbereich: Verschmutzungen wie z. B. angebrannte Essensreste und Stärkeschmutz, wie von Reis oder Kartoffeln, werden restlos entfernt. DREIWOLIN® classic ist dennoch schonend und sanft zu Dekors, Silber, Edelstahl und Glas. DREIWOLIN® classic enthält einen speziellen Korrosionsschutz.



Dosierung und Anwendung: Bei durchschnittlicher Verschmutzung 30 ml (entspricht ca. 2 Esslöffeln). Je nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs kann entsprechend höher oder niedriger dosiert werden.

Für ein optimales Spülergebnis ist es wichtig, dass immer genügend Regeneriersalz und Klarglanzspüler in der Geschirrspülmaschine sind.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): 15 - 30 % Bleichmittel auf Sauerstoffbasis, < 5 % nichtionische Tenside, < 5 % Polycarboxylate, Enzyme

pH-Wert: ca. 9

6

VARIOL® A - alkalischer Fett- und Öllöser, duftneutral Art.-Nr.: 4340 1 L Art.-Nr.: 4341 10 L

Fett- und Öllöser für die Gastronomie und lebensmittelverarbeitende Betriebe. HACCP-Verkehrsfähigkeitsbescheinigung liegt vor.

Anwendungsbereich: Geeignet für den Einsatz in Hochdruckgeräten. VARIOL® A zeichnet sich durch starkes Fett-, Öl- und Rußlösevermögen sowie gute Dispergierwirkung aus. Manuell wie maschinell anwendbar. Für die Reinigung von Boden-, Wand-, Decken- sowie Arbeitsflächen, Maschinen, Geräten (Grills, Konvektomaten, Herde, Kessel, Abzugshauben, Spülbecken, Räucheröfen etc.) sowie aller alkalibeständigen Gegenstände und Flächen.



Dosierung und Anwendung: Je nach Verschmutzungsgrad 1 : 100 bis unverdünnt anwenden. Gegenstände mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser nachspülen. VARIOL® A kann auch in Dosieranlagen und zur Reinigung mit der Schaumkanone eingesetzt werden.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): 5 - 15 % anionische und nicht-ionische Tenside, wasserlösliche Lösemittel

pH-Wert: ca. 14

VARIOL® A ist für den Lebensmittelbereich geprüft und biologisch abbaubar gemäß EG-Verordnung über Detergenzien. Phosphatfrei. Enthält keine Nanopartikel.

EDELSTAHL-ANTIFINGERPRINT Edelstahlpflege Art.-Nr.: 4865

Reinigt, pflegt und schützt Edelstahloberflächen in einem Arbeitsgang. HACCP-Verkehrsfähigkeitsbescheinigung liegt vor.

Anwendungsbereich: Das Produkt hinterlässt auf der Edelstahloberfläche einen Schutzfilm, der Verunreinigungen, vor allem durch Fingerabdrücke, vorbeugt. Frei von Silikon, Paraffin / Weissöl, beruht auf kosmetischen Inhaltsstoffen, mit Wasser einfach entfernbar, sehr gut biologisch abbaubar, gute Reinigungsleistung, hohe Ergiebigkeit, hervorragende Umweltverträglichkeit, kennzeichnungsfrei.



Dosierung und Anwendung: EDELSTAHL-ANTIFINGERPRINT mittels eines weichen Tuches auf der Edelstahloberfläche gleichmäßig verteilen. Da die behandelten Flächen leicht dunkler erscheinen, empfiehlt es sich, die gesamte Fläche zu bearbeiten. EDELSTAHL-ANTIFINGERPRINT kann bei Bedarf mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche leicht entfernt werden. Stark verschmutzte Edelstahloberflächen sind vor der Erstpflge zu reinigen.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): Zubereitung aus nicht gefährlichen Komponenten, welche nach EG-Richtlinien nicht kennzeichnungspflichtig sind.

SCHEUERMILCH mild - verursacht keine Kratzspuren Art.-Nr.: 4358

Anwendungsbereich: Zur Entfernung starker Verschmutzungen in Waschbecken und Badewannen, zur Reinigung von Spülen und Herde, für Töpfe und Kacheln, für Oberflächen aus Emaille, Kunststoff und Edelstahl. Reinigt sanft und kraftvoll, ohne Kratzer.



Dosierung und Anwendung: Unverdünnt auf ein feuchtes Tuch oder Schwamm geben, Schmutz abreiben und mit klarem Wasser nachspülen.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): < 5 % anionische Tenside, < 5% nichtionische Tenside, natürliche Reinigungsminerale, Glutaral, Methylisothiazolinone, Benzisothiazolinone, Duftstoffe

7

SPÜLIX - Handspülmittel Art.-Nr.: 4248 1 L Art.-Nr.: 4249 10 L

Anwendungsbereich: Vielseitig anwendbares Abwasch- und Spülmittel. Zur schnellen Reinigung von Geschirr, Bestecken, Porzellan, Glas und Küchengeräten. Mit angenehmer Duftnote. SPÜLIX ist fettlösend, ergiebig und hautschonend. HACCP-Verkehrsfähigkeitsbescheinigung liegt vor.



Dosierung und Anwendung: Zum Spülen 10 - 20 ml in 10 Liter Spülwasser geben. Zum Reinigen aller abwaschbaren Flächen und Gegenstände. Je nach Verschmutzungsgrad 25 – 50 ml SPÜLIX in 8 Liter Wasser geben und die Reinigung wie gewohnt durchführen.

Inhaltsstoffe (gem. Detergenzienverordnung): < 5 % nichtionische Tenside, 5 - 15 % anionische Tenside. Weitere Inhaltsstoffe: Konservierungsmittel, Benzisothiazolinone, Methylisothiazolinone, Duftstoffe

pH-Wert: ca. 7

„Einwandfreie Hygienestandards sind ein Muss,
wenn es um die Verarbeitung
von Lebensmitteln geht!“



Dreiturm GmbH

Dr.-Rudolf-Hedler-Straße 1 | 36396 Steinau a. d. Str.
Fon: +49 6663 970-0 | Fax: +49 6663 970-490
gv@dreiturm.de | dreiturm.de