

Gastro Kleen

Rengjør hvor ferskvarer behandles



Skylling og tørking er overflødig

Gastro Kleen er ett allsidig rengjøringsmiddel for overflater i gastronomisektoren. Det er basert på et alkoholholdig grunnlag og inneholder kun toksikologisk ufarlige ingredienser. Produktet skum eller sprayes på og fjernes med en klut fra overflaten. Trenger ikke skylling med vann etter vask.

Gastro Kleen renser ekstremt godt fett og smuss, ideelt for bruk på alle overflater som glass, rustfritt stål og plast. Fjerner bakterier og mikroorganismer etter H.A.C.C.P standarden. Etterlater heller ingen striper etter bruk.

Hva er HACCP?

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

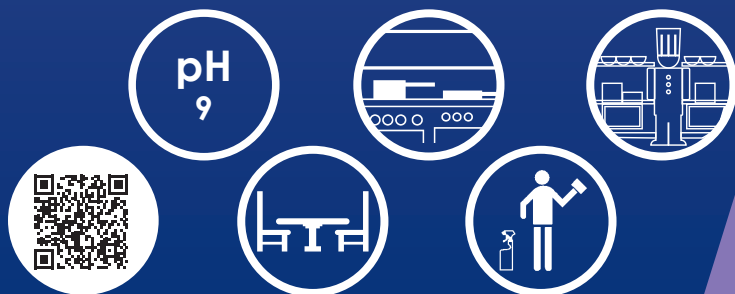
HACCP har til hensikt å sikre at alle helsefarer som utgjør en risiko for mattryggheten er kjent, forebygget, eliminert eller redusert til et akseptabelt nivå. Gastro Kleen er HACCP godkjent og ivaretar et sikkert renhold der det foregår oppdeling eller håndtering av uemballerte ferskvarer.

Gastro Kleen

HACCAP godkjent rengjørings middel til rengjøring av alle typer overflater hvor mat berøres eller behandles.

Fjerner enkelt skitt og smuss eks fett og sukker.

Glimrende til bruk på glass da den ikke etterlater striper



 **Premiere
Produkter**

PREMIERE PRODUKTER AS

Austbøsetta 6

4085 Hundvåg

+47 51 85 83 00

post@premiere-produkter.no



Sjekk våre forhandlere her

Er du en av de som er underlagt Mattilsynets regelverk?

Det er virksomhetens eget ansvar å drive i henhold til regelverket i behandling av ferskvarer som er helsemessig trygg og i samsvar med hygieneregelverket.

Relevante brukerplasser for Gastro Kleen:



Bensinstasjoner



Bar, restaurant, café og hotell



Barnehage, SFO og skolekjøkken



Kiosk og gatekjøkken



Catering og kantine



Kjøttdisk og slakteri



Ysteri og meierier



Bakeri



Fiskerislakteri og fiskeutsalg