

Zuverlässige Hygiene im Sanitärbereich

**Ablagen, Waschbecken, Armaturen
Medizid S1 Sanitärreiniger**

**Spiegel
Medizid O4 Glasreiniger**

**Heizkörper
Medizid O1 Mehrzweckreiniger**

**Grunddesinfektion
Medizid® AF+**

**Schnelldesinfektion
Medizid® Rapid+**

**WC, Boden, Wandfliesen, WC-Bürste
Medizid S1 Sanitärreiniger**

beopur WC-Frisch

Saurer, gebrauchsfertiger und dickflüssiger WC-Reiniger

Charakteristik

WC-Frisch Reiniger zur Reinigung von Toiletten, Urinalen, Wannen, Duschzellen und allen säurefesten Oberflächen in Sanitärbereichen.

Anwendung

Bei Kalkablagerungen, zum Kalklösen und zur Intensivreinigung bei starker Verschmutzung auch unverdünnt einsetzbar. Danach gründlich mit Wasser nachspülen.



REF	Packungsinhalt	Versandeinheit	PZN
00926	750 ml	15 Flaschen	-

MEDizid®

S-Serie Sanitärreinigung



Charakteristik

- reinigt WC-, Urinal- und Waschbecken Fliesen, Bade- und Duscheinrichtungen, sowie alle Armaturen aus Chrom oder Edelstahl
- aufgrund seiner Viskosität auch als WC-Reiniger einsetzbar
- entfernt Verschmutzungen wie z.B. Rost, Urinstein, Kalk- oder Zementschleier
- Vermeidung von Kalkablagerungen durch Komplexbildner
- hemmt die Wiederanschmutzung
- anwendbar auf säurebeständige Oberflächen und Böden.
Ungeeignet für säureempfindliche Materialien, z.B. Marmor
- zur Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® AH10 Auslaufhahn oder GASTROzid® DK1000 Dosierkugel (für 1 Ltr. Flasche) empfohlen



MEDizid® S1 SANITÄR-GRUNDREINIGER Gel

1 Ltr. Spritzflasche: S1-01

VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: S1-10



1 Ltr.



10 Ltr.





MEDIman®

H-Serie Handreinigung



MEDIman® H1 WASCHLOTION

hautfreundlich
parfümfrei

500 ml Euro-Flasche: H1-500
1 Ltr. Euro-Flasche: H1-1000
VE: 18 Fl. / VE: 10 Fl.



500 ml



1 Ltr.

- parfümfreie Hand- und Ganzkörperwaschlotion
- reinigt beanspruchte Haut und Hände
- hautfreundlicher pH-Wert erhält Säureschutzmantel der Haut



MEDIman® H2 HÄNDEDESINFEKTION

begrenzt viruzid
schnelle Einwirkzeit

500 ml Euro-Flasche: H2-500
1 Ltr. Euro-Flasche: H2-1000
VE: 18 Fl. / VE: 10 Fl.



500 ml



1 Ltr.

- breites Wirkungsspektrum
- Dosierung für hygienische Händedesinfektion ist 3 ml (+15 Sek Einwirkzeit)
- rückstandsfreie Verdunstung



MEDIman® H3 HAUTSCHUTZLOTION

wasserfest

1 Ltr. Euro-Flasche: H3-1000
VE: 10 Fl.



1 Ltr.

- wasserfeste Hautschutz- und Handpflegecreme
- zur Anwendung VOR und NACH der Arbeit
- Silikon- und parfümfrei

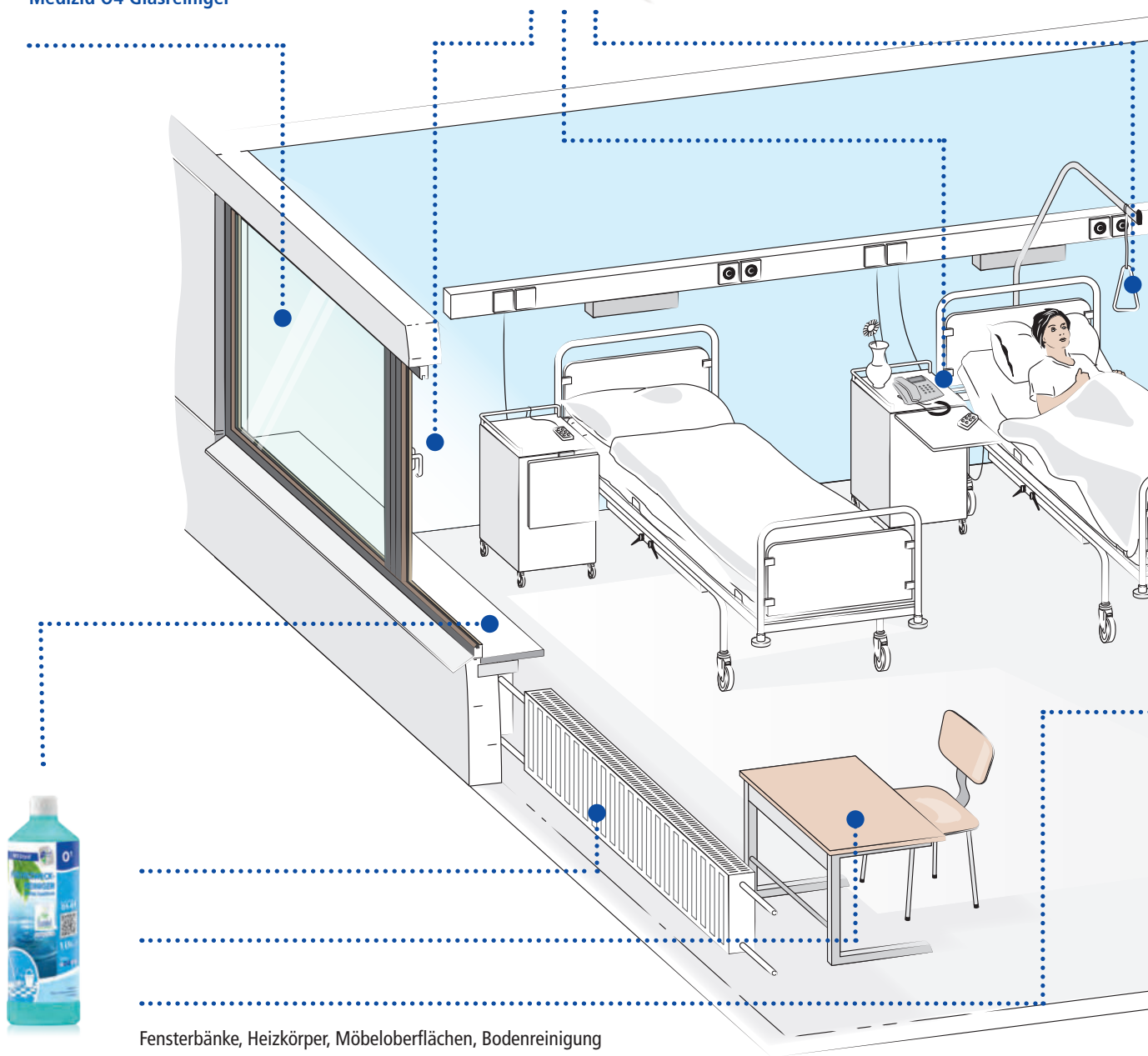
Zuverlässige Hygiene im Patientenzimmer



Fensterläser
Medizid O4 Glasreiniger



Telefon
Schalter
Handgriffe
Fenstergriffe
Medizid® Rapid+



Fensterbänke, Heizkörper, Möbeloberflächen, Bodenreinigung
Medizid O1 Mehrzweckreiniger



Möbeloberflächen
Medizid O1 Mehrzweckreiniger



Spiegel
Glasflächen
Medizid O4 Glasreiniger



Dosierraufsatz
für 1l-Kleenflasche



Händedesinfektion
Ethasept® / Alcoman® + (Biozid)



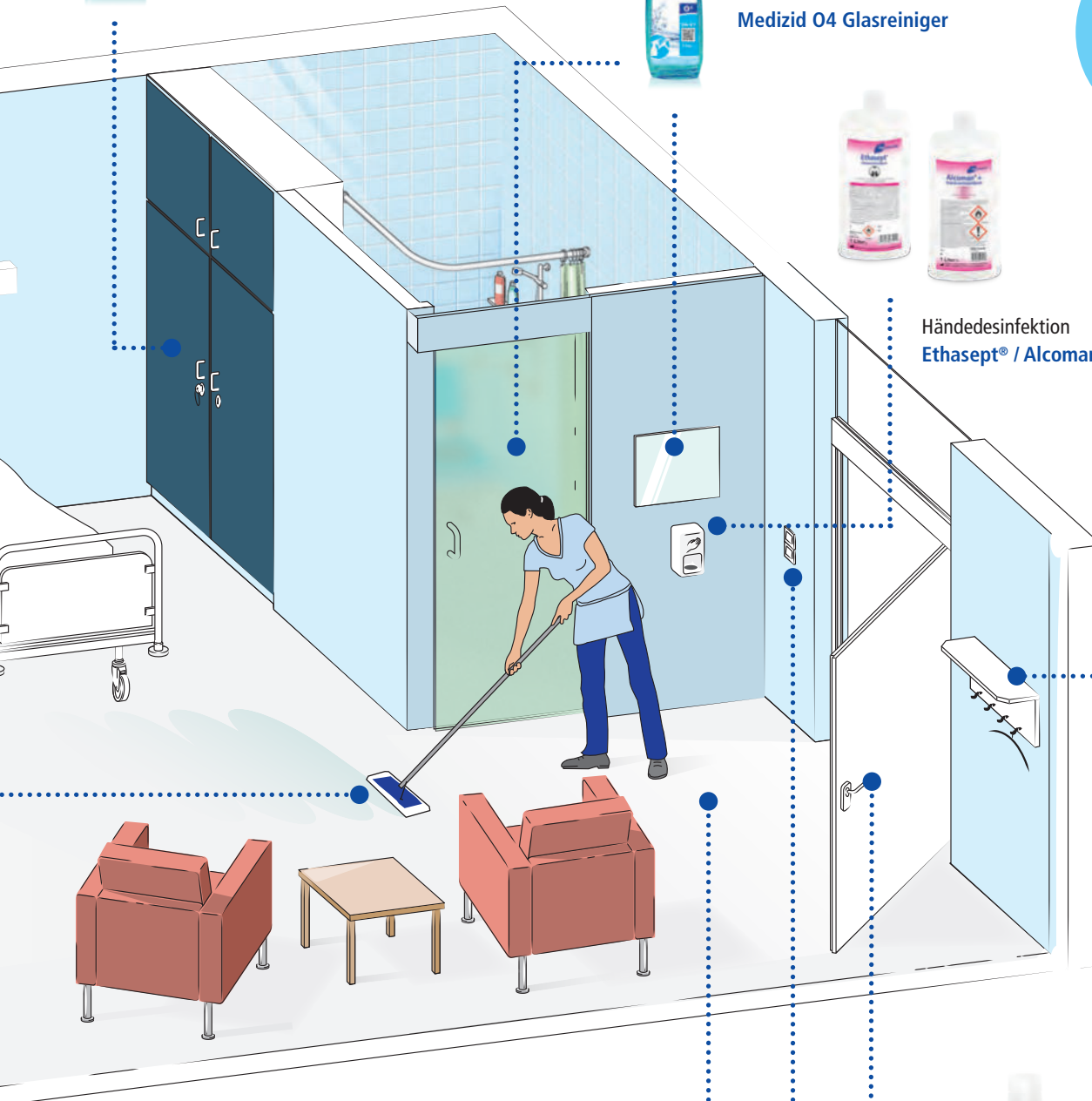
Garderobe
Medizid O1 Mehrzweckreiniger



Grunddesinfektion
Medizid® AF+



Türgriffe, Lichtschalter,
Handläufe
Medizid® Rapid+





MEDizid®

O-Serie Oberflächenreinigung



MEDizid® O1 MEHRZWECKREINIGER breites Spektrum

1 Ltr. Spritzflasche: O1-01
VE: 12 Fl.
10 Ltr. Kanister: O1-10



1 Ltr.



10 Ltr.



- für wasserbeständige Oberflächen und Böden, geeignet für das einstufige Nass- und Feuchtwischverfahren aller Belagsarten, kein Schichtaufbau
- entfernt Verschmutzungen, wie z.B. auch Gummi-, Tinte- und Kugelschreiber-Verschmutzungen
- erhält die Saugfähigkeit der textilen Fasern von Moppbezügen und Wischtüchern
- zur Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® PW4 Eimerbefüller, GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® AH10 Auslaufhahn oder GASTROzid® DK1000 Dosierkugel (für 1 Ltr. Flasche) empfohlen



MEDizid® O2 SCHMUTZ- UND FETTLÖSER

750 ml Sprühflasche: O2-750
VE: 12 Fl.



750 ml

- für wasserbeständige Oberflächen
- entfernt Öle, Fette, Blut, Eiweiß und sonstige Verschmutzungen
- als Universalreiniger in der Küchenreinigung anwendbar
- auch für industrielle Reinigungsarbeiten als Allzweckreiniger geeignet
- materialschonend; auch für Aluminiumoberflächen geeignet
- ohne Duft- und Farbstoffe



MEDizid® O3 SCHNELL- DESINFEKTION

750 ml Sprühflasche: O3-750
VE: 12 Fl.



750 ml

- gebrauchsfertige, alkoholische Schnelldesinfektion
- zur schnellen und wirkungsvollen Flächendesinfektion
- für alkoholbeständige Oberflächen
- auch zum Einsatz in der Lebensmittelindustrie, im industriellen und öffentlichen Bereich (PT2/PT4)



MEDizid® O4 GLASREINIGER

1 Ltr. Spritzflasche: O4-01
VE: 12 Fl.
10 Ltr. Kanister: O4-10



1 Ltr.



10 Ltr.

- gebrauchsfertiger Oberflächen-Schnellreiniger
- zur schnellen täglichen Unterhaltsreinigung
- für alle wasserbeständigen glatten Oberflächen wie Fenster, Gläser, Spiegel, Fliesen und lackierte Flächen sowie Edelstahl- und Chromflächen
- zur Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe oder GASTROzid® AH10 Auslaufhahn empfohlen

O-Serie Oberflächenreinigung



MEDlZid® O6 EDELSTAHPFLEGE

500 ml Sprühflasche: O6-500
VE: 12 Fl.



500 ml

- zur Reinigung und Pflege von Edelstahl- und Aluminiumoberflächen
- entfernt leichte Schmutzanhaftungen, z.B. Fingerabdrücke
- erzeugt einen Pflegefilm, der vor Feuchtigkeit, Korrosion und Wiederanschmutzung (Fingerabdrücke) schützt
- ideal für die Pflege von Theken, Arbeitsplatten, Geräten, Armaturen, Fahrstühlen, etc.
- bei stark verschmutzten Flächen ist eine Vorreinigung z.B. mit dem MEDlZid® O2 Schmutz- und Fettlöser erforderlich



**MEDlZid® O6
EDELSTAHL-
PFLEGE**



**MEDlZid® O2
SCHMUTZ- UND
FETTLÖSER**



**MEDlZid® O4
GLAS-
REINIGER**



**MEDlZid® O3
SCHNELL-
DESINFEKTION**



**MEDlZid® O1
MEHRZWECK-
REINIGER**

Reinigung in Gewerbeküchen



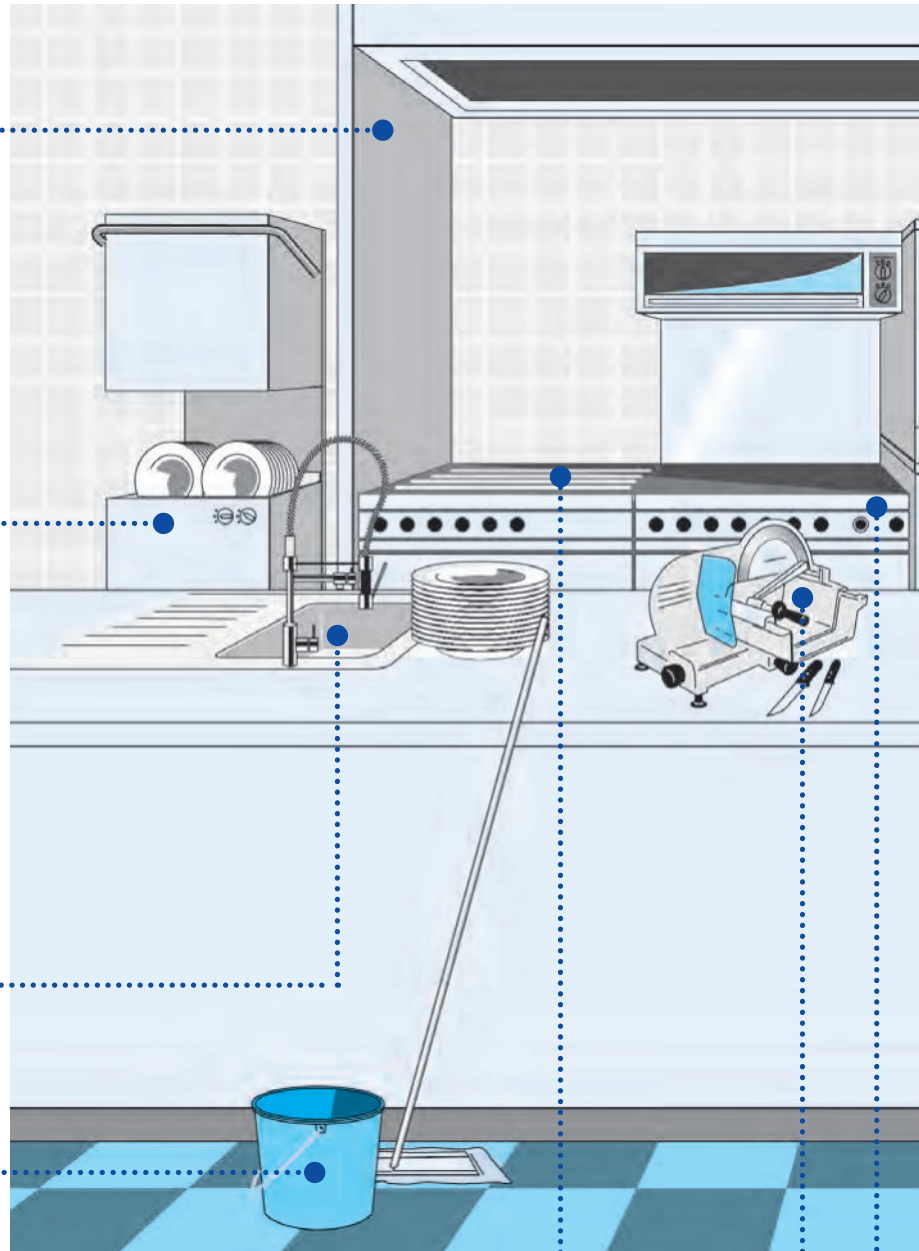
nur senkrechte Edelstahlflächen
Medizid O4 Edelstahlpflege



Gewerbliche Spülmaschinen
Gastrozid GS1 Geschirreiniger
Gastrozid GS3 Geschir- und Gläserreiniger



Handpflmittel
Gastrozid GS10 Handpflmittel



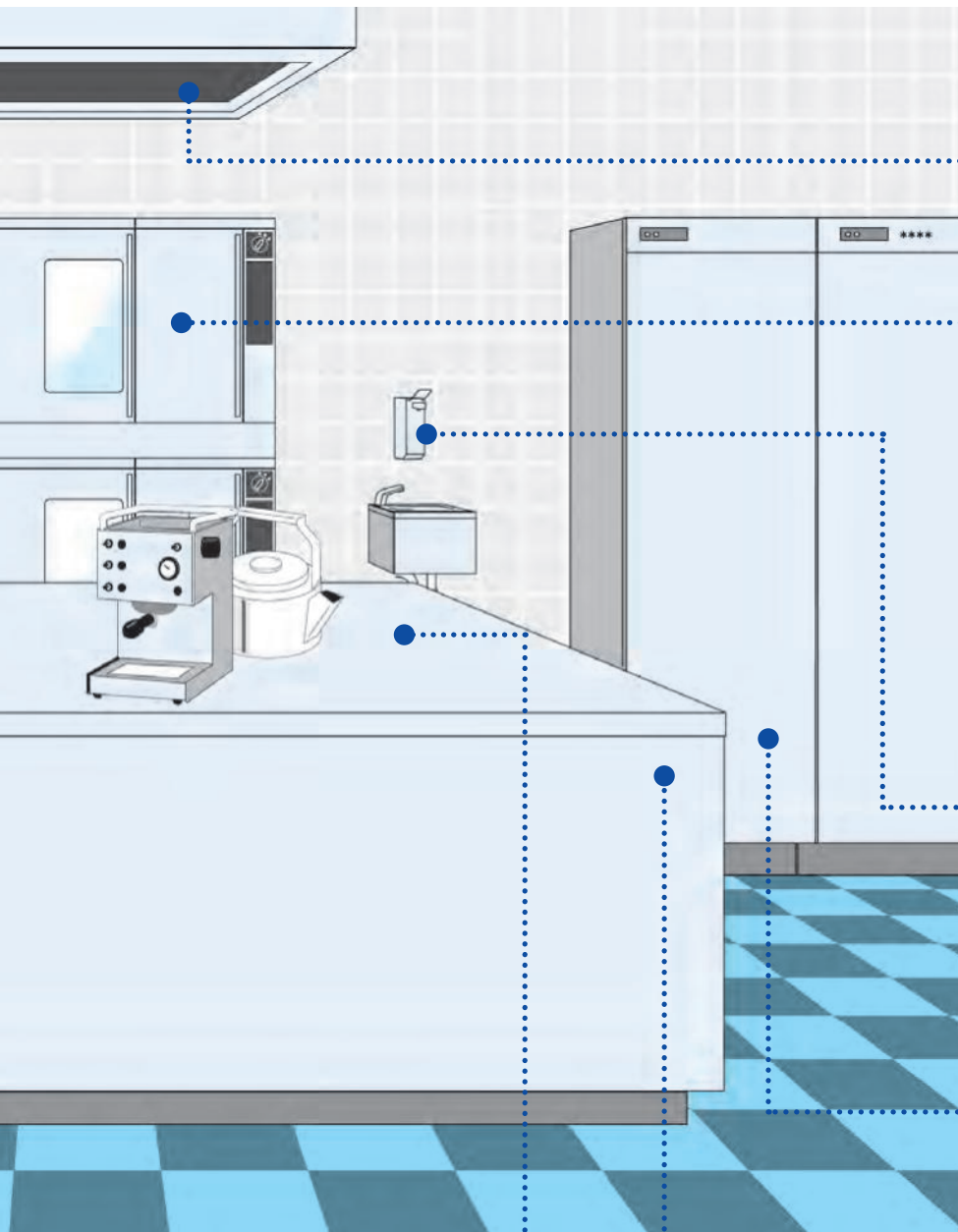
Boden
Gastrozid K1 Küchenreiniger alkalisch
Gastrozid K2 Küchenreiniger sauer



Grill
Gastrozid Backofenreiniger



Schneidegeräte
Lebensmittel-Arbeitsflächen
Medizid® Rapid+



Dunstabzug
Gastrozid K1
Küchenreiniger
alkalisch



Konvektomat
Gastrozid
Backofenreiniger



Händedesinfektion
MEDIman H2
Händedesinfektion



Kühlgeräte
Medizid® Rapid+



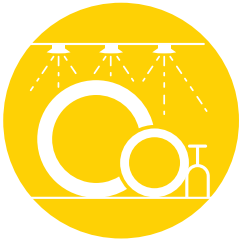
Herd und Umfeld
Gastrozid K1 Küchenreiniger alkalisch
Gastrozid K2 Küchenreiniger sauer



Heißwassergeräte
Gastrozid K11
Geräteentkalker



Allgemeine Flächendesinfektion
Medizid® AF+



GASTROZid® GS-Serie Geschirr-Reinigung



GASTROZid® GS1 GESCHIRR-REINIGER chlorhaltig

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS1-10
20 Ltr. / 25 kg Kanister: GS1-20



10 Ltr.



20 Ltr.

- alkalischer Geschirr-Reiniger für gewerbliche Spülmaschinen mit Dosieranlagen
- entfernt Stärke und Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift
- Verminderung von Kalkablagerungen durch Komplexbildner
- keine Schaumentwicklung
- wirkt Fettablagerungen in der Spülmaschine entgegen
- in Verbindung mit GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer geeignet
- zur Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR4 Dosierpumpe empfohlen



GASTROZid® GS2 KLARSPÜLER sauer

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS2-10
20 Ltr. / 25 kg Kanister: GS2-20



10 Ltr.



20 Ltr.



- saurer universaler Klarspüler für Gewerbe- und Haushaltsspülmaschinen
- ermöglicht eine fleckenfreie, glänzende Klartrocknung des Spülgutes
- beugt Kalkablagerungen vor
- in Verbindung mit GASTROZid® GS1 Geschirr-Reiniger geeignet
- zur Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR1 Dosierpumpe empfohlen



GASTROZid® GS3 GESCHIRR- UND GLÄSERREINIGER chlorfrei

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS3-10
20 Ltr. / 25 kg Kanister: GS3-20



10 Ltr.



20 Ltr.

- Alkalischer Geschirr- und Gläserreiniger für gewerbliche Spülmaschinen mit Dosieranlagen
- Chlor- und Phosphonatfrei.
- entfernt Stärke und Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift
- wirkt Fettablagerungen in der Spülmaschine entgegen
- in Verbindung mit GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer geeignet
- zur Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR4 Dosierpumpe empfohlen



GASTROZid® GS4 KLARSPÜLER neutral

10 Ltr. Kanister: GS4-10



10 Ltr.

- neutraler Klarspüler für Gewerbe- und Haushaltsspülmaschinen sowie Konvektomaten oder Kombidämpfer bei Einsatz von Osmoseanlagen
- nur für vollenthärtetes Wasser durch Osmoseanlagen oder Verschnittwasser mit max. 2-3°dH geeignet, bei hartem Wasser muss auf den GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer umgestellt werden
- ermöglicht eine fleckenfreie, glänzende Klartrocknung des Spülgutes
- schaubremsend
- in Verbindung mit GASTROZid® GS1 Geschirr-Reiniger geeignet
- zur Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR1 Dosierpumpe empfohlen

GS-Serie Geschirr-Reinigung



GASTROZid® GS5 GESCHIRR-REINIGER chlor- und phosphatfrei

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS5-10



10 Ltr.

- Alkalischer Geschirr-Reiniger für gewerbliche Spülmaschinen mit Dosieranlagen
- frei von Abwasser belastenden Stoffen wie Phosphat, NTA, NTDA, und Chlorverbindungen
- entfernt Stärke und Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift
- Verminderung von Kalkablagerungen durch Komplexbildner
- keine Schaumentwicklung
- wirkt Fettablagerungen in der Spülmaschine entgegen
- in Verbindung mit dem GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer geeignet
- zur Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR4 Dosierpumpe empfohlen



GASTROZid® GS10 HANDSPÜLMITTEL kraftvolle Fettlösekraft

1 Ltr. Profilflasche: GS10-01

VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: GS10-10



1 Ltr.

10 Ltr.

- spült Geschirr, Gläser, Besteck und Kochgeschirr
- entfernt Fett und Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift
- auch zur neutralen Oberflächenreinigung geeignet
- streifenfrei & selbstdrockend
- zur manuellen Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® KP10 Kanisterpumpe oder des GASTROZid® AH10 Auslaufhahn empfohlen

Dosiertechnik



1 GASTROZid® PR1 Dosierpumpe 230V für Klarspüler

- für Untertisch- und Haubenspülmaschinen
 - in Verbindung mit GASTROZid® GS2 oder GS4 Klarspüler anwendbar
- 1 Stk. #PR1

2 GASTROZid® PR4 Dosierpumpe 230V für Geschirr-Reiniger

- für Untertisch- und Haubenspülmaschinen
 - in Verbindung mit GASTROZid® GS1, GS3 oder GS5 Geschirr-Reiniger anwendbar
- 1 Stk. #PR4

3 GASTROZid® T50 Kombi-Dosiergerät für Klarspüler und Geschirr-Reiniger

- für Hauben- und Bandspülmaschinen
 - in Verbindung mit GASTROZid® GS-Serie anwendbar
- 1 Stk. #T50

- GASTROZid® SPG3 Schlauchpumpe intern (ohne Abbildung)

- für Geschirrspülmaschinen mit interner Dosiereinheit (als Ersatz)
 - bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROZid® GS-Serie
- 1 Stk. #SPG3



GASTROZid®

K-Serie Küchenreinigung



GASTROZid® K1 KÜCHENREINIGER ALKALISCH

10 Ltr. Kanister: K1-10



10 Ltr.

- alkalischer Kraftreiniger und Fettlöser
- zur Unterhaltsreinigung
- für wasser- und alkalibeständigen Böden und Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen und -armaturen, Küchengeräte) in professionellen Küchen oder universell im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe
- entfernt Öle, Fette, Blut, Eiweiß und sonstige Verschmutzungen
- auch für industrielle Reinigungsarbeiten als Allzweckreiniger geeignet
- auch für Aluminiumoberflächen geeignet
- ohne Duft- und Farbstoffe
- Ergänzung:
 - a) in der Unterhalts- und Grundreinigung: GASTROZid® K2 Küchenreiniger sauer
 - b) in der Flächendesinfektion: GASTROZid® K3 Desinfektionsreiniger
- zur Dosierung wird der Einsatz von GASTROZid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROZid® PW4 Eimerbefüller, GASTROZid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen



GASTROZid® K2 KÜCHENREINIGER SAUER

10 Ltr. Kanister: K2-10



10 Ltr.

- saurer Schaumreiniger
- zur Grund- und Unterhaltsreinigung
- geeignet für säurebeständige Böden (z.B. Fliesen) und Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen und -armaturen, Küchengeräte) in professionellen Küchen oder universell im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe
- entfernt Kalk, Rost und Urinstein
- Kalkblocker hemmt die Wiederanschmutzung.
- auch für Aluminiumoberflächen geeignet; mit Korrosionsschutz
- auch für Sanitäranlagen oder Schwimmbäder geeignet
- ohne Duft- und Farbstoffe
- Ergänzung:
 - a) in der alkalischen Unterhaltsreinigung: GASTROZid® K1 Küchenreiniger alkalisch
 - b) in der Flächendesinfektion: GASTROZid® K3 Desinfektionsreiniger
- zur Dosierung wird der Einsatz von GASTROZid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROZid® PW4 Eimerbefüller, GASTROZid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen.



GASTROZid® K3 DESINFEKTIONS- REINIGER mildalkalisch

10 Ltr. Kanister: K3-10



10 Ltr.

- leicht alkalischer Desinfektionsreiniger
- zur Desinfektion und Reinigung in einem Arbeitsgang
- geeignet für wasserbeständigen Böden (z.B. Fliesen) und Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen und -armaturen, Küchengeräte) in professionellen Küchen oder im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe
- bakterizide, begrenzt viruzide und levurozide Desinfektionswirkung
- Entfernt auch leichte Öl- und Fettverschmutzungen.
- materialschonend
- Ergänzung:
 - a) in der alkalischen Unterhaltsreinigung: GASTROZid® K1 Küchenreiniger alkalisch
 - b) in der sauren Unterhalts- und Grundreinigung: GASTROZid® K2 Küchenreiniger sauer
- zur Dosierung wird der Einsatz von GASTROZid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROZid® PW4 Eimerbefüller, GASTROZid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen



GASTROZid® BACKOFENREINIGER krustenbrechend

750 ml Sprühflasche: K10-750
VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: K10-10



750 ml

10 Ltr.

- Grill-, Backofen- und Konvektomatenreiniger
- geeignet für alle Küchengeräte wie Grill- und Backöfen, Kombidämpfer, Konvektomaten, Fahr- oder Stikkenwagen, Backbleche, Transportbänder, Arbeitsgeräte, Maschinen, Behälter, Arbeitsplatten und Böden
- entfernt eingebrannte Verkrustungen
- nicht auf Weichmetallen (Aluminium) anwenden!
- Ergänzung bei in Öfen integrierten Dosiergeräten: GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer
- zur Dosierung wird der Einsatz von GASTROZid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROZid® PW4 Eimerbefüller, GASTROZid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen

K-Serie Küchenreinigung



GASTROzid® K11 GERÄTEENTKALKER

1 Ltr. Spritzflasche: K11-01
VE: 12 Fl.



1 Ltr.

- saurer Geräteentkalker und Kalklöser
- zur Entkalkung von Geräten und Oberflächen
- geeignet für säurebeständige Küchengeräte (z.B. Heißwassergeräte, Kaffeemaschinen oder Töpfe) und -oberflächen (z.B. Edelstahlflächen und -armaturen) und Böden
- entfernt Kalkablagerungen auf Edelstahl, Aluminium, Messing, Kupfer, Zinn und bedingt Zink
- Vorsicht! Nicht bei Marmor verwenden

Dosiertechnik und -hilfen



1 GASTROzid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät

- für 2 Produkte
 - mit 15 m Schlauch und Sprühpistole, Kanisterhalterungen für normalen Wasseranschluss / KEIN Elektroanschluss notwendig.
 - zur Dosierung der kompletten GASTROzid® K-Serie
- 1 Stk. #PW2

2 GASTROzid® PW4 Eimerbefüller

- für 4 Produkte
 - mit Druckknopf, Durchfluss 16 Ltr. / min
 - für normalen Wasseranschluss / KEIN Elektroanschluss notwendig.
 - zur Dosierung der kompletten GASTROzid® K-Serie
- 1 Stk. # PW4

3 GASTROzid® AH10 Auslaufhahn

- für 10 Ltr. Kanister (51 mm DM)
- 1 Stk. #AH10

4 GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe

- zur Eimerdosierung (1 Hub = ca. 20 ml)
- 1 Stk. #KP10

5 GASTROzid® KS10 Kanisterschlüssel

- für 10 Ltr. Kanister
- 1 Stk. #KS10

6 GASTROzid® DK1000 Dosierkugel

- für 1 Ltr. Rundflaschen
 - zur Eimerdosierung (Reservoir = 20 ml)
- 1 Stk. #DK1000

7 GASTROzid® WH10 / WH20 Edelstahl-Wandhalter

- 10 Ltr.
- zur bodenfreien Ablage aller GASTROzid® 10 Ltr.-Produkte
- 1 Stk. #WH10
- 20 Ltr.
- zur bodenfreien Ablage aller GASTROzid® 20 Ltr.-Produkte
- 1 Stk. #WH20

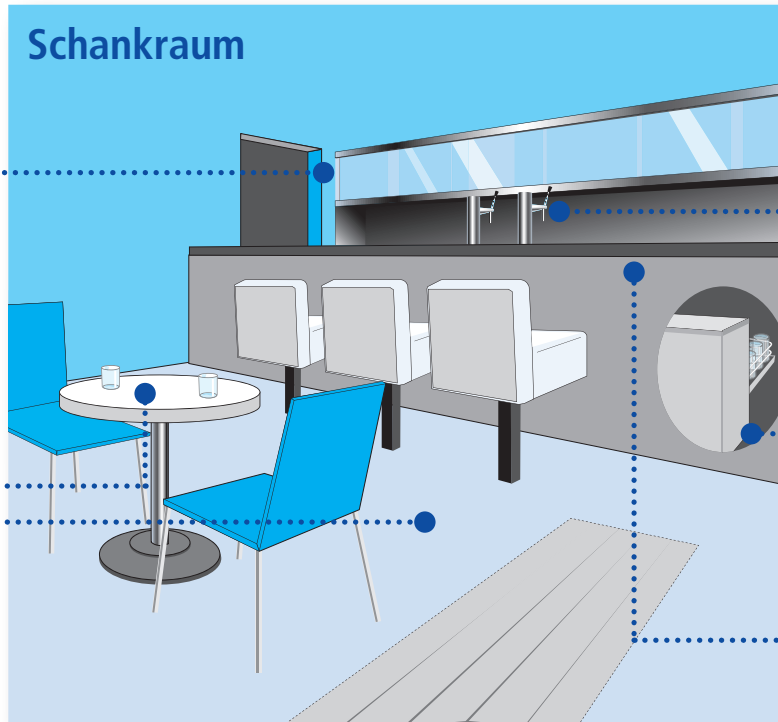
Reinigung in weiteren Bereichen



Glas und
Kunststoffe
**Medizid O4
Glasreiniger**



Alle wasserfesten
Oberflächen und
Böden
**Medizid O1
Mehrzweck-
reiniger**



Schankraum



Desinfektion
Ausschankgeräte
Medizid® AF+



Gläser-
spülmaschine
**Gastrozid GS2
Klarspüler sauer**



Handpflmittel
**Gastrozid GS10
Handpflmittel**



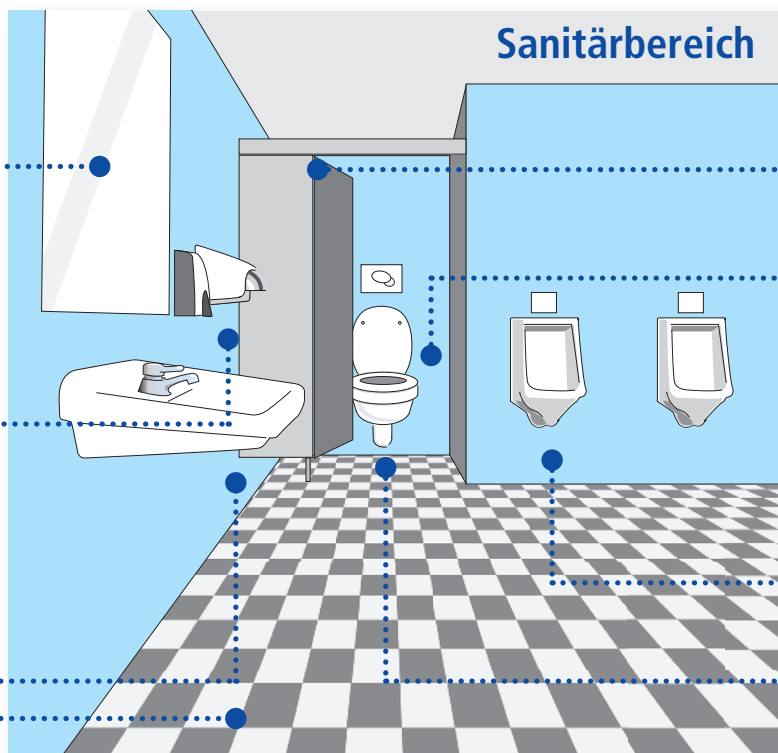
Spiegel,
Glas
**Medizid O4
Glasreiniger**



Waschcreme
für Euroseifen-
spender
**MEDIman H1
Waschlotion**



Boden, Fliesen,
Oberflächen
aus Keramik
**Medizid O1
Mehrzweck-
reiniger**



Sanitärbereich



Ablagen,
Halterungen
Trennwände
(z.B. Resopal)
**Medizid O1
Mehrzweck-
reiniger**




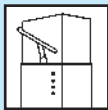


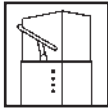

































Desinfektion
Medizid® Rapid+



WC und Urinale
**Medizid S1
Sanitärreiniger**

Reinigungs- und Hygieneplan

Was	Womit	Wie	Gefahrstoff
 Hände desinfizieren	 MEDIman H2 Händedesinfektion	hygienisch: 3 ml / 30 Sek. unverdünnt einreiben, mit wenig Wasser aufschäumen, Hände reinigen, mit Wasser abspülen.	
 Geschirr, Besteck	 Gastrozid GS5 Geschirr-Reiniger	maschinelles Geschirrspülen	
 Geschirr, Besteck	 Gastrozid GS2 Klarspüler sauer	maschinelles Geschirrspülen	
 Geschirr, Töpfe	 Gastrozid GS10 Handspülmittel	manuelles Geschirrspülen	
 Herd, Abzüge, Umfeld	 Gastrozid K1 Küchenreiniger alkalisch	Reinigungslösung gleichmäßig auftragen, einwirken lassen, bearbeiten, abspülen und wenn erforderlich, nachtrocknen	
 Heißwassergeräte	 Gastrozid K11 Geräteentkalker	je Liter Wasser ca. 100 ml Entkalker hinzufügen. Den Wasserbehälter des Gerätes mit der Lösung zu 2/3 füllen. Gerät erhitzen. Wichtig! Nach jeder Entkalkung Gerät ausreichend klarspülen.	
 Flächen, Böden	 Medizid® AF+ Flächendesinfektionsreiniger, VAH-gelistet	Oberflächen nach jedem Gebrauch vorreinigen, aufbringen der Desinfektionsflotte, reinigen, EWZ mind. 15 min	  
 Bodenreinigung	  Gastrozid K1 Küchenreiniger alkalisch Gastrozid K2 Küchenreiniger sauer Wechselreinigung	Produktlösung aufbringen, mit Schrubber bearbeiten, spülen und trocken abziehen	
 Edelstahlflächen	 Medizid O6 Edelstahlpflege nur senkrechte Flächen, nicht für Flächen zur Lebensmittelverarbeitung	mit sauberem, trockenem Tuch aufbringen; Produkt gleichmäßig auf Fläche verteilen, nicht nachpolieren; nicht auf Flächen für Lebensmittelverarbeitung verwenden	
 Konvektomat, Grill	  Gastrozid Backofenreiniger Grillreiniger mit Metallschutz	Fläche ggf. vorheizen, vorwässern, vordampfen, Produkt aufsprühen, einwirken lassen	  
 Flächen, Geräte	 Medizid® Rapid+ Schnelldesinfektionsreiniger VAH-gelistet	Geräte und Oberflächen nach jedem Gebrauch, vorreinigen, desinfizieren, pur aufsprühen und gleichmäßig aufbringen, EWZ 60 sek.	