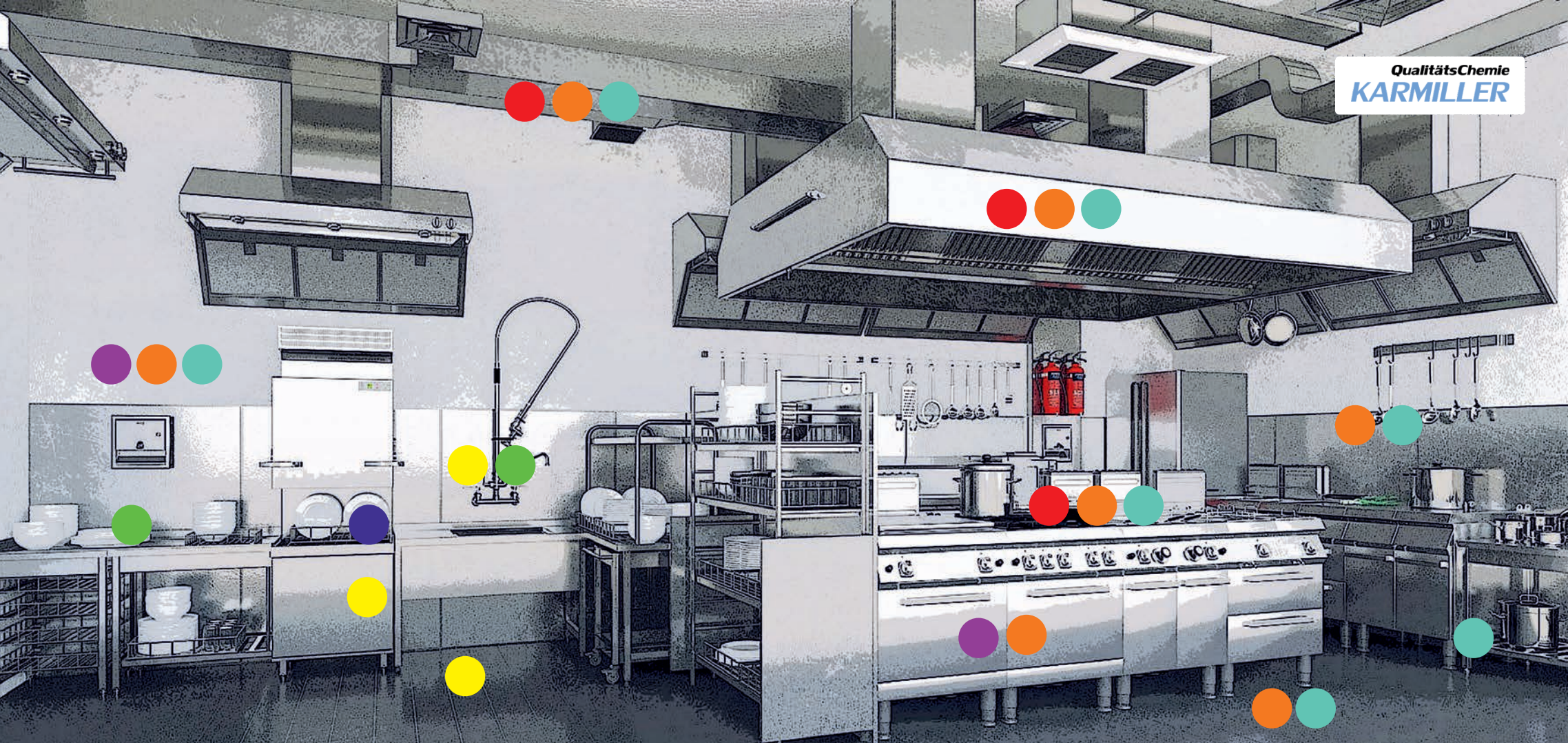




DISHBRILL N

Жидкий ополаскиватель для посуды в промышленных посудомоечных машинах. Подходит для мягкой воды. 0,05 - 0,5 мл / 1л воды



DISHCLEAN LOFOS

Жидкое средство для мытья посуды в промышленных посудомоечных машинах. Не содержит фосфатов и активного хлора. Подходит для жёсткой воды. 0,3 - 4 мл / 1л воды



GRIMEFORTE

Пенный щелочной очиститель для пищевой промышленности. Высококонцентрированный продукт: удаляет жировые и протеиновые загрязнения. Образует густую пену. 10-500 мл/5л воды



VAPOR CLEAN

Высококонцентрированное щелочное средство для чистки паровых котлов и духовых шкафов от пригоревшего жира. 0,05-10% раствор



GASTROCLEAN

Высокоактивное беспенное средство для мойки грилей, духовых шкафов, противней для выпечки, варочных плит, фритюрниц и сильно загрязнённой посуды. 1-10% раствор



DISHBRILL S

Жидкий ополаскиватель для посуды в промышленных посудомоечных машинах. Подходит для жёсткой воды. 0,1 - 0,5 мл / 1л воды



DISHCLEAN CL

Жидкое средство для мытья посуды в промышленных посудомоечных машинах. Содержит активный хлор. Подходит для жёсткой воды. 0,3 - 4 мл / 1л воды



KALK F

Жидкое средство для удаления налёта в паровых котлах, в промышленных машинах на кухнях столовых, ресторанов и гостиниц (парогенераторы, водяные бани, посудомоечные машины). 2 - 30% раствор



ECOPRO

Концентрированное жидкое средство для ручного мытья посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря и оборудования. 2-50 мл/1-10 л воды



GASTROCLEAN PRO

Высокоактивное кислотное средство для мойки поверхностей из алюминия. 1-10% раствор

МОЙКА ПОСУДЫ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

QualitätsChemie
KARMILLER

НАЧАЛО РАБОТЫ



1 УБЕДИТЕСЬ, ЧТО РЕШЕТКИ
ДЛЯ ОСТАТКОВ ПИЩИ,
ФИЛЬТР И СЛИВНАЯ ПРОБКА
УСТАНОВЛЕНЫ НА МЕСТЕ



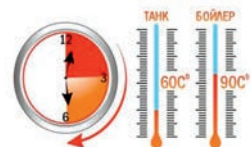
2 УБЕДИТЕСЬ В НАЛИЧИИ
И ПРАВИЛЬНОСТИ
ПОДКЛЮЧЕНИЯ МОЮЩИХ И
ОПОЛАСКИВАЮЩИХ СРЕДСТВ



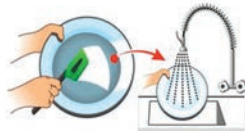
3 УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ТРУБКИ
ДОЗАТОРОВ ОПУЩЕНЫ
ДО ДНА КАНИСТРЫ
НЕ ПУТАЙТЕ МЕСТАМИ ШПАГТИ ОТ МОЮЩЕГО
И ОПОЛАСКИВАЮЩЕГО СРЕДСТВ!



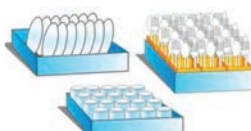
4 ВКЛЮЧИТЕ ПММ.
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА
АВТОМАТИЧЕСКИ НАБЕРЕТ
ВОДУ ДО НЕОБХОДИМОГО
УРОВНЯ.



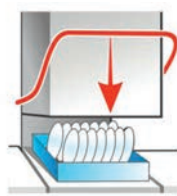
5 ПОДОЖДИТЕ 15-30 МИНУТ
ПОКА МАШИНА НЕ НАГРЕЕТ
ВОДУ ДО НЕОБХОДИМОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ
(МОЙКА 55-90°C, ОПОЛАСКИВАНИЕ 82-90°C)



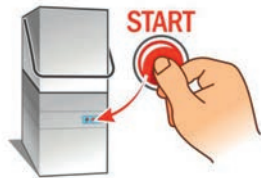
6 ОЧИСТИТЕ ПОСУДУ ОТ ОСТАТКОВ
ПИЩИ И ОПОЛАСНИТЕ ВОДОЙ.
НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ РУЧНОГО МЫТЬЯ ПОСУДЫ В БАКУ
ПММ. - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ
К ОБРАЗОВАНИЮ ПЕНЫ И ПОЛОМКИ ПММ



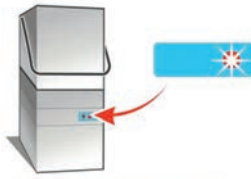
7 СКЛАДЫВАЙТЕ ПОСУДУ В КАССЕТУ
СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:
ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ИСПОЛЬЗУЙТЕ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТАКАНЫ, КРУЖИЖИ СТАВЬТЕ
ВВЕРХ ДНОМ. ТАРЕЛКИ СКЛАДЫВАЙТЕ ТАК,
ЧТОБЫ МЕЖДУ НИМИ БЫЛО РАССТОЯНИЕ.



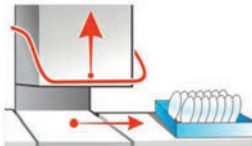
8 ВСТАВЬТЕ КАССЕТУ
В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ
И ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ



9 ДЛЯ НАЧАЛА ЦИКЛА МОЙКИ
НАЖМИТЕ КНОПКУ "СТАРТ"
ИЛИ ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ ПММ



10 ПРОГРАММА ЗАКОНЧИТСЯ КОГДА
ПОГАСНЕТ СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ИНДИКАТОР ИЛИ ПРОЗВУЧИТ
ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

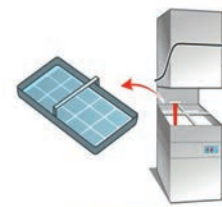


11 ОТКРОЙТЕ КРЫШКУ ПММ И ВЫТАЩИТЕ
КАССЕТУ С ПОСУДОЙ.
ОСТАВЬТЕ ПОСУДУ В КАССЕТЕ ДО ПОЛНОГО
ВЫСЫХАНИЯ НА 30 СЕКУНД.

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ



12 ВЫКЛЮЧИТЕ ПММ



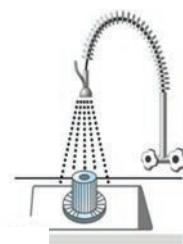
13 ДОСТАНЬТЕ РЕШЕТКУ ДЛЯ
ОСТАТКОВ ПИЩИ И СЛИВ-
НУЮ ПРОБКУ ИЗ БАКА ПММ
НЕ ДОСТАВАЯ ФИЛЬТР



14 ПОДОЖДИТЕ ПОКА ВОДА
ПОЛНОСТЬЮ СОЛЬЕТСЯ



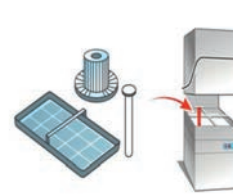
15 ТЩАТЕЛЬНО ВЫМОЙТЕ
ВНУТРЕННИЕ И ВНЕШНИЕ
ЧАСТИ ПММ



16 ДОСТАНЬТЕ И
ВЫМОЙТЕ ФИЛЬТР



17 ПРИ НАЛИЧИИ НАКИПИ
ПОЧИСТИТЕ ВНУТРЕННИЕ
ЧАСТИ МАШИНЫ
СРЕДСТВОМ KALK F
СЛЕДУЯ ИНСТРУКЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ



18 УСТАНОВИТЕ
ВСЕ СНЯТЫЕ ДЕТАЛИ



19 ОСТАВЬТЕ ПММ ОТКРЫТОЙ
ДО НАЧАЛА РАБОТЫ
СЛЕДУЮЩЕЙ СМЕНЫ