



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

28. RHEIN-BACK Schau

**Technik - Fachgeräte
Hygiene**



Aktionszeitraum: 26.09 - 30.10.2015

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Angebote sind freibleibend. Fehler und Irrtümer vorbehalten.

Hefe van Haag -Maschinenabteilung- Ihr Partner in allen Bereichen



Maschinen- und Investitionsgüter

Ralf Kaulen
Tel.: 02151-7949-50

Niklas David
Tel.: 02151-7949-801

Petra Malessa
Tel.: 02151-7949-803

Hygiene-HACCP

Sascha Jennen
Tel.: 02151-7949-51

Ralf Kaulen
Tel.: 02151-7949-50

Kundendienst

Matthias Dahl
Tel.: 02151-7949-881

Mostafa Chtati
Tel.: 02151-7949-880

Heiko Merwitz
Tel.: 02151-7949-850

Schneiden mit Kreismessertechnik von Treif

Brotschneideautomat Treif Sirius II

Universalbrotschneidemaschine ohne Beölung
10 Scheibenstärken, von 4-10 mm + Halbierung des Brotes
Max. Einlegelänge in mm: 350
Außenmaße B/T/H in mm: 850x700x590
400V / 16A -

Untergestell € 460,-

€ 5.750,-



Brotschneideautomat Treif Diskus eco

Universalbrotschneidemaschine ohne Beölung
3 Scheibenstärken, 8/10/12 mm (andere möglich) +
Halbierung des Brotes
Max. Einlegelänge in mm: 400
Außenmaße B/T/H in mm: 800x700x1120
400V / 16A

€ 7.200,-



Brotschneideautomat Treif Diskus 400+

Universalbrotschneidemaschine ohne Beölung
Scheibenstärke mm: 4-24 in 0,5mm
Einlegeschacht in mm: 400
Außenmaße B/T/H in mm: 800x700x1120
400V / 16A

€ 7.850,-



eigener Kundendienst

Bobeck UGS 540 E

Unser Topmodell !

Geschirrspülmaschine / Korbmaß: 500x500

400V / Außenmaße in B/T/H in mm: 600x600x820/860

EIN PREIS - ALLES DRIN



Inklusive Starterpaket

- 1 Kanister Reiniger 12,5l
- 1 Kanister Klarspüler 10l
- 1 Regeneriersalz 6x2kg

inklusive eingebaute Enthärtungsanlage

inklusive Aufstellung und Inbetriebnahme

👉 **Regulärer Preis: € 4.362,-,-** 👈

€ 2.999,-



*sparsame 1,9 ltr pro
Spülgang*

elektronische Bedienung und Steuerung, 2 Spülprogramme (90/120sec.) + Wasserwechselprogramm

integrierte Selbstdiagnose, farbcodierte Statusmeldung, Restlaufanzeige
optionale Leerstandsanzeige von Reiniger u. Klarspüler

Tank und Korbschienen tiefgezogen, Flächensiebe aus CrNiStahl
getrennte Wasch- und Klarspülarne aus CrNiStahl

elektronisch gesteuerte Dosiergeräte für Reiniger und Klarspüler

QUICKSTART-Funktion, Thermostopp-Funktion, Energiesparfunktion

elektronischer Sanftanlauf der Umwälzpumpe

Korpus und Türe doppelwandig, ausbalancierte Türe mit platzsparender Rastposition

netzdruckunabhängiger Boiler mit Drucksteigerungspumpe

eingebaute permanente Wasserenthärtung (Modell UGS 540 E)

eingebaute Ablaufpumpe, aktive Laugenreinigung

Selbstreinigungsprogramm mit Abpumpautomatik

Tellerkorb, Besteckeinsatz



eigener Kundendienst

Aus der TOP
28!

Geschirrspülmaschine

Bobeck U 530 E

-unser Einstiegsmodell-

Geschirrspülmaschine / Korbmaß: 500x500
400V / Außenmaße in B/T/H in mm: 600x600x820/860



EIN PREIS - ALLES DRIN



Inklusive Starterpaket

- **1 Kanister Reiniger 12,5l**
 - **1 Kanister Klarspüler 10l**
 - **1 Regeneriersalz 6x2kg**
- inklusive eingebaute Enthärtungsanlage**
inklusive Aufstellung und Inbetriebnahme

Regulärer Preis: € 3.162,-

€ 2.190,-

elektronische Bedienung und Steuerung

2 Spülprogramme (60/120sec.)

integrierte Selbstdiagnose, bei U 530E mit integrierter, permanenter Wasserenthärtung

Korbschienen tiefgezogen, Flächensiebe aus Kunststoff,

Pumpenansaugsieb

getrennte Wasch- und Klarspülarms aus CrNiStahl und Kunststoff

eingebaute Dosiergeräte für Reiniger und Klarspüler

QUICKSTART-Funktion aktivierbar, Thermostopp-Funktion, Energiesparfunktion aktivierbar

Öko-Klarspülsystem, bei U 530E druckunabhängiger Boiler mit Drucksteigerungspumpe

eingebaute Ablaufpumpe

Tellerkorb, Besteckeinsatz



Abbildung zeigt Beispiel



eigener Kundendienst

Einer für (fast) alles.



Kühlschrank / Tiefkühlschrank

Snowflake

TopQualität von Gram

inkl. 3 robuste Ku-beschichtete Drahtroste
passend für 60x40 Bleche/Dielen
Außen B/T/H in mm: 695x855x2010
Material: Edelstahl

Snowflake K 605

+2/+8C / 230 V

€ 1.199,-

Snowflake F 605

-22/-10C / 230V

€ 1.349,-

Sahneklimaschrank

Gram M 625

Blechmaß 60x40 quer
Außen B/T/H in mm: 815x731x2000
Material: Edelstahl / 20 Paar Auflagen
-5/+12C / 230 V

€ 2.199,-



Liebherr FK 5440

5 Roste KU weiß
Außen B/T/H in mm: 750x730x1640
Material: Innen KU weiß / außen Stahl weiß
passend auch für 60x40 Bleche/Dielen

€ 569,-

GRAM BAKER Profi-Paket

„groß“

BAKER GA 930**

– der flexible Gärautomat

- 5 Jahre Vollgarantie* für steckerfertige Geräte
- Zuverlässiger und wartungsfreundlicher Dampferzeuger
 - Mögliche Programmeinstellung: Vorkühlen, Lagern, Auftauen, Gären
 - Blechmaß 60 x 80 cm und 60 x 40 cm

BAKER SF 930 PLUS

– der effiziente

Backwaren-Schnellfroster

- 5 Jahre Vollgarantie* für steckerfertige Geräte
- Einsatzgebiete:
- Schnellfroster
 - Lagerfroster
 - Sahneklimaschrank
 - Auftauschrank
 - Hervorragend geeignet zur Langzeit-Teigführung
 - Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung)
- Jetzt noch mehr Leistung!**



SF 930

GA 930

Paketpreis
€ 9.999,-

Gärautomat GRAM Baker GA 930

Blechmaß 60x80 und 60x40
 25 Paar Auflegewinkel
 -25 / +40C / 230 V / Material: Edelstahl
 Außen B/T/H in mm: 780x1046x2240

Einzelpreis: € 7.999,-

Schnellfroster Baker SF 930 plus

Blechmaß 60x80 und 60x40
 25 Paar Auflegewinkel
 -30/+20C / 230 V / Material: Edle Stahl
 Außen B/T/H in mm: 780x1046x2160

Einzelpreis: € 4.999,-

Mistral M750

Die elegante Lösung der Auszeichnung

5000 Artikelspeicher, brillante LCD Anzeige, 10 Verkaufertasten, 40 (+40) Artikeltasten, Ethernetanschluss, Etiketten oder Bondruck, mit EAN 13, Optional Linerless Kassette
Etikettendruck mit Zutaten, allergenen Stoffen, Mindesthaltbarkeitsdatum, Herstellungsdatum, EAN Code, Logos, Nährwerttabelle u.s.w.

Waage Dibal 3/6kg oder 6/15kg mit einer Teilung von 1/2g oder 2/5g, geeicht, Etikettendrucker, flache Ausführung, Zutatenlisten, Etikett frei zu gestalten, einfache Handhabung
Inkl. Programmierung von 20 Artikeln, Etikettenlayouterstellung, Tastaturzuordnung, Logo auf Etikett (Vorlage muss vorhanden sein), Aufstellung und Einweisung, 2 Rollen Etiketten 58 x 60mm.
Option: Software zur Programmierung, Neuaufnahme und Pflege der Artikel und deren Zutaten.



€ 1.560,-



CAS ER junior Preisrechenwaage

ideale Waage für Laden oder Verkaufsstand.
Hinterleuchtende Anzeigen (Bediener- und Kundenseite)

Anzeige Gewicht, Preis/Einheit, Gesamtpreis.
Taraausgleich, 230V Netzanschluss über externes Steckernetzgerät.

Wägeplattform 290x209mm
Wägebereich bis 3/6kg in 1/2g Schritten

-geeicht-

€ 175,-



Ohaus Ranger 3000

Große hinterleuchtete LCD Anzeige,
Edelstahlplattform mit robusten ABS-Gehäuse.
Tara, Summieren
inklusive Netzadapter und wiederaufladbarem Akku (210 Std. Batterie-Laufzeit)

Wägeplattform 225x300mm / 30kg - 1g

-nicht eichfähig-

€ 299,-

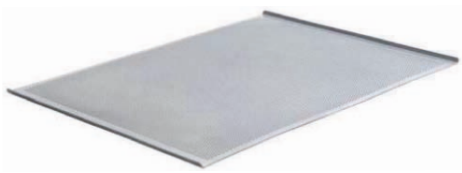


**Handwaschausgussbecken-
kombination**
mit Armatur
500x600x850mm
€ 349,-



Spülcenter Edelstahl

mit 1 Becken links oder rechts
mit Beckenverkleidung und Boden
passend für Unterbau-Spülmaschinen
ab € 450,-



Alu-Lochblech 58x78x1cm, 2-rand kurze Seite
€ 7,85



Alu-Lochblech 59x39cm, 4-rand
€ 4,95



Alu-Backblech 58,5x20x5cm, mit Vorsetzer
€ 4,95



Alu-Backblech 58,5x40x5cm, mit Vorsetzer
€ 7,15



Blechträger -Aluminium-

stapelbar, passend für Rollis 60x40, mit
Magnet-Beschriftungsfeld
mit 5 Auflagen für 60x40cm Bleche
Längseinschub B/T/H in cm: 45x64x50
€ 79,95

Aluminium Rollwagen
für 60x40er Körbe / Gärgutträger
fahrbar auf 4 Lenkrollen
€ 23,90

MELITTA® CAFINA® XT4

**RHEIN-BACK SCHAU
MESSEANGEBOT**

FÜR DEN EINSTIEG IN DIE PROFIKLASSE

Stundenleistung in Tassen:

(abhängig von Getränk und der Gefäßgröße)

Kaffee & Café Crème	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Kakao	80
Heißwasser	20 Liter

Abmessungen (In mm):
300 x 580 x 715 (BxTxH)

Anschlusswerte:
230V / 2,6 kW



bis zum 30.09.15 mit 24 Monate Sorglos! Mit der neuen Melitta XT4!
Sie erhalten Einweisung und Montage sowie alle Kundendienstleistungen (Wartung, Reparaturen, Ersatzteile, Anfahrtspauschale) über 24 Monate gratis!

**Ab
€ 3,15 pro Tag**

Optional:



Berechnungsgrundlage: 5 Jahre Afa / 365 Tage
Kaffeeautomat Inkl. Milchpumpe / Instandmodul /
Heißwasser und 1. Mühle

MELITTA® CAFINA® XT4

IM SCHLANKEN DESIGN DER NEUEN GENERATION

**Aus der TOP
28!**



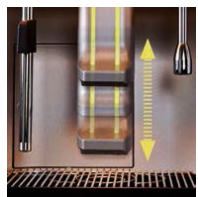
DAS GROSSE GRAFIK-DISPLAY

Das Display mit seiner komfortablen Menüfunktion ermöglicht die einfache Einstellung



CLEAN IN PLACE (CIP)

Maximale Sauberkeit nach HACCP-Standard (beantragt) durch vollautomatische Reinigung aller Milchleitungen ohne Ausbau der Komponenten



HÖHENVERSTELLBARER AUSLAUF MIT LICHTKONZEPT

Der höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassengröße anpassen. Die individuell konfigurierbare Lichtleiste passt sich jedem Ambiente perfekt an.



STUNDENLEISTUNG IN TASSEN*:

Kaffee & Café Crème 100
Cappuccino 90
Espresso 150
Kakao 80
Heißwasser 20 Liter

* = (abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)



MEHR VIELFALT

Das neue Milchschaumsystem mit Milchpumpe macht's möglich: Temperaturen einstellen, Untertischkühlschrank verwenden, auch kalte Milch ausgeben.



VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS)

Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.



PROFESSIONELLE EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl - und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromausbeute sichergestellt.



INTEGRIERTES INSTANTMODUL

Für die Zubereitung feinsten Kakaoespezialitäten steht Ihnen das perfekt integrierte Instantmodul zur Verfügung und erweitert Ihre Angebotsvielfalt um alle pulverbasierten Getränkevarianten.

Kaffeemaschine Animo MT100v, inkl. Thermoskanne

*Kaffeemaschine mit höhenverstellbarer
Brühsäule (geeignet für eine Thermoskanne
1,85 Liter, Pumpkanne 2,1 Liter/2,2 Liter
und Thermosbehälter 2,4 Liter)*

*inklusive Thermosbehälter mit Zapfhahn
2,4 Liter (wie Abb.)*

*Stundenleistung: 18 Ltr. / 144 Tassen
Brühzeit: ca. 6,5 Min. für 1,85 Liter*

*Einfache Wassereinfüllung an der
Vorderseite*

*Kannensignalisierung, ohne Kanne
automatische
Unterbrechung des Brühvorganges*

Korbfilterhalter mit Tropfschutz

*Ein akustisches Signal zeigt das Ende des
Brühvorganges*

Softtasten an der Oberseite gewähren

€ 499,-



Melitta® M 170 M

*Filterkaffeemaschine
Glaskannenbevorratung
inkl. 1 Glaskanne 1,8 Liter
Stundenleistung: 125 Kaffee*

€ 179,-



Warmhaltung

*Durch zwei getrennt schaltbare
Warmhalteplatten, die den
fertigen Kaffee bei 80° - 85° lange
heiß halten.*



Beleuchtete Tastenschalter

*Einfachste Bedienung - mit
beleuchteten Tastenschaltern zur
Betriebskontrolle.
Entkalkungsanzeige für geringe
Wartungskosten.*



Mussana Sahneautomat -2 Liter Pony-

- Komplette Edelstahlverarbeitung / Doppelmischwalze aus rostfreiem Edelstahl
- Vollisolierte Intensivkühlung des gesamten Aufschlagsystems / Serienmäßiger Reinigungsautomatik
- Außenmaße H/B/T mm: 230x440x390

€ 1.950,-



VITO 80 Frittierölfilter

Filtrationsleistung: bis 95l/min
Dauer Filtrationszyklus: ca. 3,5 min.
Ideal für alle Fritteusen bis ca. 25 Liter / ca. 48 Berliner
Maße H/B/T in mm: 460x210x205
230 V, steckerfertig

€ 1.995,-

CASO Germany Profi-Grill

- Grillplatten aus langlebigem Gusseisen
- Bratfläche oben & unten gerillt
- Gehäuse aus Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung (50°-300°C) einheitlich für Ober- und Unterhitze,
- Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- Temperatur-Kontrollleuchte (grün)
- geringer Energieverbrauch
- serienmäßig mit Ein-/Aus-Schalter
- Fettauffangschale aus Edelstahl
- Ergonomischer, wärmeisoliertem Griff

€ 299,-



CASO Pro 3500

– Einzel- Induktionskochfeld
3.500 Watt - gebürstetes
Edelstahlgehäuse Schott Ceran®
Oberfläche
Maße B x T x H: 440 x 356 x 120 mm
Für den gewerblichen Einsatz.

€ 169,-

Personalseife und Spender

Freja E1

Milde Handseife
in E1-Flasche

Fl. 1 Liter E1



Cabinda E1

Antibakterielle Hand-
seife in E1-Flasche

Fl. 1 Liter E1



Sensiva E1

Alkoholische Hände-
desinfektion

DVG/ DGHM gelistet

Fl. 1 Liter E1



Sensiva Protective Emulsion

Schutzemulsion
in 500 ml Flasche

Fl. 500 ml



Sensiva Care Emulsion

Pflegeemulsion
in 500 ml Flasche

Fl. 500 ml



Intensiv Hautpflege

Hautpflegecreme
in 300 ml Spender-
flasche

Fl. 300 ml



Seifenspender mit Armhebel

Mit manueller
Bedienung
für E1-Flaschen



Seifenspender Kunststoff

Mit Abtropfschale
für 1000 ml
und E1-Flaschen



Hautschutzplan gemäß TRGS 401			
WANN	WIE	WAS	WANN
HÄNDEDESINFEKTION			
vor Arbeitsbeginn nach Kontakt mit Schwächen vor und nach Pausen nach Toilettenbesuch bei Arbeitsende und bei Bedarf	Das Desinfektionsmittel über sämtliche Bereiche der trockenen Hände unter besonderer Berücksichtigung der Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Flächen zwischen den Fingern, Fingerspitzen, Nagelfalte und Daumen einreiben und für die Dauer der Einwirkzeit feucht halten.	Sensiva 21467 30 Sek. Einwirkzeit	Personal
HÄNDEREINIGUNG			
nach Verschmutzung vor Pausen und nach der Arbeit	Entnahme der Waschlotion aus dem Wandspender. Gründlich abspülen. Mit Einmal-Handtuch abtrocknen.	Handseife Freja 21403	Personal
HAUTSCHUTZ			
vor Arbeitsbeginn zwischen Arbeitsende	Hautpflegemittel gleichmäßig verteilen und einziehen lassen. Bei bestimmten Tätigkeiten Reinigungshandschuhe tragen	Protective Pur Emulsion 12722	Personal
HAUTPFLEGE			
zwischen nach Arbeitsende	Hautpflegemittel gleichmäßig verteilen und einziehen lassen.	Protective Care Emulsion 12712	Personal
<p>Voraussetzungen sind: Gefahrstoffverordnung und BGR 197 der Berufsgenossenschaften. Bei Einsatz von Schutzhandschuhen gemäß Betriebsanweisung nach § 14 GefStoffV und BGR 195 ist zu beachten. Handschutz soll ein Eindringen von Schadstoffen in die Haut möglichst gut verhindern und die Hautreinigung erleichtern. Geeignete unterstützt die natürliche Regeneration der Haut.</p> <p style="text-align: center;">STANDARD-EINREIBEMETHODE GEM. EN 1500</p> <p>Hände über gesamte Einwirkzeit (30 Sek.) feucht halten. Das Händedesinfektionsmittel auf Spender (Hebel mit dem Ellenbogen betätigen) in die trockene hohle Hand geben (mind. 3 ml)</p>			
<p>Schritt 1 Handfläche auf Handfläche, zusätzlich gegenüberliegende Handgelenke</p> <p>10 - 15 Sekunden</p>		<p>Schritt 2 Rechte Handfläche über linke Hand- rücken - und umgekehrt</p> <p>10 - 15 Sekunden</p>	
<p>Schritt 3 Rechte Handfläche über linke Hand- rücken - und umgekehrt</p> <p>10 - 15 Sekunden</p>		<p>Schritt 4 Daumen über Daumen</p> <p>10 - 15 Sekunden</p>	
<p>Schritt 5 Fingerspitzen über Fingerspitzen in die gegenseitigen Handflächen und umgekehrt</p> <p>10 - 15 Sekunden</p>		<p>Schritt 6 Handflächen über Handflächen und umgekehrt</p> <p>10 - 15 Sekunden</p>	

Hygiene-/ HACCP

Mit unseren Partnern, den Firmen **Demention** und **Vikan**, sind wir in den letzten Jahren ein zuverlässiger und kompetenter Partner in Sachen Reinigung und HACCP für unsere Kunden geworden.

Dabei ist die Sicherstellung und Einhaltung der Lebensmittelhygiene lt. EG-Verordnung Nr. 852/2004 in den jeweiligen Betrieben unser wichtigstes Ziel.

Hierbei helfen Maßnahmen wie das Eingrenzen der jeweiligen Bereiche in verschiedene Farbzonen. Mit unserem Partner Vikan haben wir dieses System der Farbkodierung bereits seit Jahren erfolgreich angewendet.

Durch die Eingrenzung der jeweiligen Bereiche kann eine Kreuzkontamination vermieden, die interne Hygienekontrolle verbessert und transparenter gestaltet werden.

Wir erstellen maßangefertigte Hygienepläne für Ihre Betriebs- und Unterhaltsreinigung. Der individuelle Hygieneplan zeigt detailliert und bebildert, wo und wie die Reinigungsmittel anzuwenden sind.

Dieser Leitfaden wird Ihnen behilflich sein, die täglichen Reinigungsvorgänge effektiv und systematisch durchzuführen.

Besonderen Wert legen wir auf die Umweltverträglichkeit. Schon bei der Herstellung wird die strenge internationale Norm DS EN ISO 14001 eingehalten. Unsere Produkte erfüllen die neuesten europäischen Richtlinien, wie die HACCP-Bestimmungen. Unsere effektiven und unkomplizierten Reiniger helfen überall, wo Schmutz schnell und einfach sauberen und hygienisch einwandfreien Flächen weichen soll.

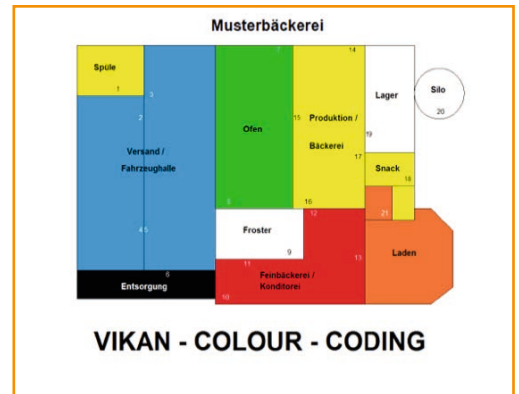
Die Vielfalt der Produkte erlaubt eine feindosierte Anwendung. Oft reichen schon viel klares Wasser und ein mildes HvH-Reinigungsprodukt.

Nutzen Sie die Vorteile unseres Programms:

- ein Programm für alle Reinigungsgebiete
- sparsam im Verbrauch, effektiv in der Anwendung
- preiswert durch Spezialisierung auf professionelle praktische Verpackung
- hohe Umweltverträglichkeit
- hoher Reinigungserfolg durch einzigartige Zusammensetzung aus eigener Forschung
- zuverlässige Produktion und Lieferung durch DIN EN ISO 9001
- Vor Ort Service, Präsentation und Anwenderschulung in ganz Deutschland
- maßangefertigte Hygienepläne
- Hygienemaßnahmen nach vor Ort erstelltem Reinigungsplan mit Dokumentation, nach HACCP-Richtlinien.

Gerne stehen wir Ihnen für ein kostenfreies Beratungsgespräch in Ihrem Betrieb zur Verfügung. Sprechen Sie Ihren Außendienst an und vereinbaren Sie einen Termin oder wenden Sie sich direkt an unsere Maschinenabteilung:

Herr Sascha Jennen
Telefon: 02151-7949-51



Was	Womit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Wie	Gefahrstoff
Abwasch	Lux GSM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Manueller Abwasch von Geschirr, Besteck, Töpfen etc. 2 bis 5 ml Lux GSM auf ein Liter (lau-) warmes Wasser geben.	
maschineller Abwasch	Spülmaschinenreiniger flüssig mit Chlor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maschineller Abwasch von Geschirr, Besteck, Töpfen etc. Dosieranlage je nach Wasserhärte auf 1 bis 6 Gramm GSM auf ein Liter Wasser einstellen.	
maschineller Abwasch	Klarspüler Spezial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Klarspüler für den maschinellen Abwasch; Dosieranlage auf 0,5 bis 2,5 ml Klarspüler auf ein Liter Wasser einstellen.	
Entkalkung	Entkalker flüssig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FR1000 zu 0,5 bis 4% dosieren und bis zu 60 Minuten einwirken lassen.	
Grill-, Ofen-, Herd	Grill- und Ofenreiniger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reinigungslösung gleichmäßig auftragen, 3 bis 5 min einwirken lassen, abspülen, wenn erforderlich nachspülen.	
Fußböden, Wände, Arbeitsflächen	Capasal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*Hohe Reinigungsleistung gleichmäßig auftragen, 3 bis 5 min einwirken lassen, mit Schwamm/Spülmittel bearbeiten und mit klarem Wasser nachspülen.	
Wägen, desinfektion	IDE Rapid A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Oberflächen nach jedem Gebrauch vorwischen, einwirkungsstarke Flächeninfektion aufsprühen, nicht nachspülen.	
Küchentagen	Capasal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Capasal zu 3% lösen, mit Schwamm oder Bürste auftragen, 3 bis 5 min einwirken lassen, wenn nötig bearbeiten und mit klarem Wasser nachspülen.	

Verantwortlicher Mitarbeiter: Herr Muster Stand: 20.10.2015

Vescovi
die neue Kaffeemarke
nur bei Hefe van Haag

www.hefe-van-haag.de
Kaffee neu erleben



Vescovi
PREMIATA TORREFAZIONE CAFFÈ
- 1927 PADOVA, ITALIA -

QUALITÀ SUPER
VESCOVI CAFFÈ 1927
1927 VESCOVI COFFEE
Vescovi
CAFFÈ ITALIANO DAL 1927
CAFFÈ
DAL 1927
1000g e 2.2 lb

KAFFEE WEDL
COFFEE BEANS
Since 1872
1000g e 2.2 lb / 5oz