



FISH PROCESSING PLANT  
ZAKŁAD  
PRZETWÓRSTWA RYBNEGO



 **ENG**

**POL** 

**CONTENTS**

**SPIS TREŚCI**

3 Receipt of raw material, raw material warehouse, thaw room, freeze room, cold storage room

3 Pre-processing facilities

3 Production facilities, kitchen

7 Preparation, packaging, shipping, finished product warehouse

7 Sanitary lock

12 Preparations list

3 Przyjęcie surowca, magazyn surowca, rozmrażalnia, mroźnia, chłodnia

3 Hale obróbki wstępnej

3 Hale produkcyjne, kuchnia

7 Konfekcja, pakowanie, ekspedycja, magazyn wyrobu gotowego

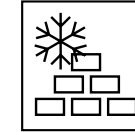
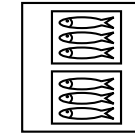
7 Śluza higieniczna

12 Spis preparatów



**RECEIPT OF RAW MATERIAL, RAW MATERIAL WAREHOUSE, THAW ROOM, FREEZE ROOM, COLD STORAGE ROOM**

- Desinfektionsreiniger 0164
- Sanalten
- Top Foam
- Frostar
- Aluminiumreiniger 0143
- Calsan
- Dessan 0153
- Chlorsan
- Sansept 0200



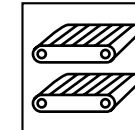
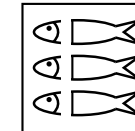
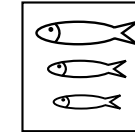
**PRZYJĘCIE SUROWCA, MAGAZYN SUROWCA, ROZMRAŻALNIA, MROŹNIA, CHŁODNIA**

- Desinfektionsreiniger 0164
- Sanalten
- Top Foam
- Frostar
- Aluminiumreiniger 0143
- Calsan
- Dessan 0153
- Chlorsan
- Sansept 0200

**PRE-PROCESSING FACILITIES**

**SORTER, HEAD REMOVER, FISH WASHER, TRANSPORTERS, CONVEYOR BELTS, FEEDERS**

- Desinfektionsreiniger 0164
- Sanalten
- Top Foam
- Famosan
- Gelsan
- Aluminiumreiniger 0143
- Calsan
- Dessan 0153
- Chlorsan
- Sansept 0200



**HALE OBRÓBKİ WSTĘPNEJ**

**SORTOWNICA, ODGŁAWIARKA, PŁUCZKA RYB, PRZENOŚNIKI, TASMOCIĄGI, PODAJNIKI**

- Desinfektionsreiniger 0164
- Sanalten
- Top Foam
- Famosan
- Gelsan
- Aluminiumreiniger 0143
- Calsan
- Dessan 0153
- Chlorsan
- Sansept 0200

**PRODUCTION FACILITIES, KITCHEN**

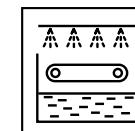
- Desinfektionsreiniger 0164
- Sanalten
- Top Foam
- Famosan
- Aluminiumreiniger 0143
- Calsan
- Dessan 0153
- Chlorsan
- Sansept 0200
- Santoxsan
- Sanoxsept

**HALE PRODUKCYJNE, KUCHNIA**

- Desinfektionsreiniger 0164
- Sanalten
- Top Foam
- Famosan
- Aluminiumreiniger 0143
- Calsan
- Dessan 0153
- Chlorsan
- Sansept 0200
- Santoxsan
- Sanoxsept

**WASHER DESCALING**

- Ossan
- Sanacid
- Betsan
- Aluminiumreiniger 0143 INŻ.



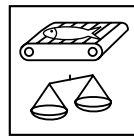
**ODKAMIENIANIE MYJEK**

- Ossan
- Sanacid
- Betsan
- Aluminiumreiniger 0143 INŻ.

## PRODUCTION FACILITIES, KITCHEN

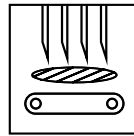
### FISH PROCESSING LINE

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan



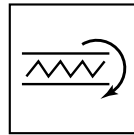
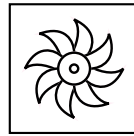
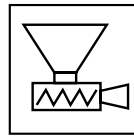
### INJECTOR

Prosan A  
Prosan K  
Sanoxsept  
Santoxsan



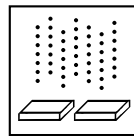
### SAW, MINCER, MIXER

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan



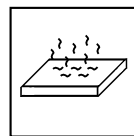
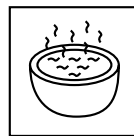
### BREADING MACHINES

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Gelsan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan



### CAULDRONS, PANS

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Santhermo Extra  
Rauchharzentferner 0125  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Sanacid  
Ossan



## HALE PRODUKCYJNE, KUCHNIA

### LINIA DO OBRÓBKI RYB

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan

### NASTRZYKIWARKA

Prosan A  
Prosan K  
Sanoxsept  
Santoxsan

### PIŁA, WILK, MIESZALNIK

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan

### PANIEROWNICE

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Gelsan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan

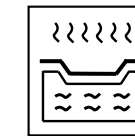
### KOTŁY, PATELNIIE

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Santhermo Extra  
Rauchharzentferner 0125  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Sanacid  
Ossan

## PRODUCTION FACILITIES, KITCHEN

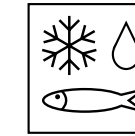
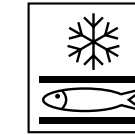
### ROASTERS

Tenelik  
Santhermo Extra



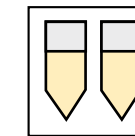
### FREEZE TUNNEL, FREEZE CABINET, GLAZING MACHINE

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Liksan  
Acid Foam  
Dessan 0153  
Santoxsan



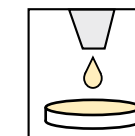
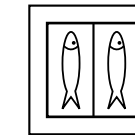
### BRINE, VINEGAR AND OIL STATIONS

Wersan A  
Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Dessan 0153  
Aluminiumreiniger 0143  
Santoxsan



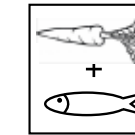
### PACKING LINES, PICKLE DISPENSERS

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Gessan  
Dessan 0153  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Santoxsan



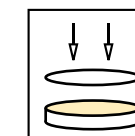
### SALAD PRODUCTION LINES

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan



### CAN, JAR CLOSING MACHINES

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Gessan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Santoxsan



## HALE PRODUKCYJNE, KUCHNIA

### SMAŻALNIKI

Tenelik  
Santhermo Extra

### TUNEL ZAMRAŻALNICZY, SZAFA ZAMRAŻALNICZA, GLAZUROWNICA

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Liksan  
Acid Foam  
Dessan 0153  
Santoxsan

### STACJE SOLANEK, ZALEW OCTOWYCH I OLEJOWYCH

Wersan A  
Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Dessan 0153  
Aluminiumreiniger 0143  
Santoxsan

### LINIE PAKOWANIA, DOZOWNIKI ZALEW

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Gessan  
Dessan 0153  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Santoxsan

### LINIE PRODUKCJI SAŁATEK

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Famosan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Dessan 0153  
Chlorsan  
Sansept 0200  
Santoxsan

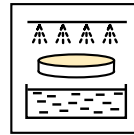
### ZAMYKARKI PUSZEK, SŁOIKÓW

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Top Foam  
Gessan  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Santoxsan

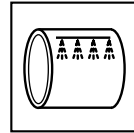


## PRODUCTION FACILITIES, KITCHEN

CAN, JAR WASHERS  
Tin 301

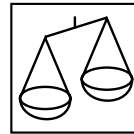


AUTOCLAVE  
Sanaqua TLV  
Aquasool ZN



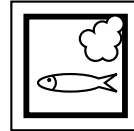
## ONSET, ELECTRONIC, DYNAMIC SCALES

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Desinfektionsreiniger 0510  
Roksan D  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Elkosan  
Anesan  
Sanclean 0102



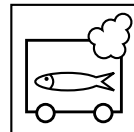
## SMOKE HOUSES

Santhermo Extra  
Rauchharzentferner 0125  
Rauchharzentferner 0125 INŻ.  
Atmosan  
Atmosan INŻ.



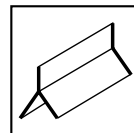
## SMOKING TROLLEYS

Santhermo Extra  
Rauchharzentferner 0125  
Atmosan  
Lavitrol  
Fettentferner 0505



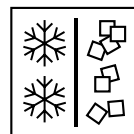
## SMOKING RACKS

Rauchharzentferner 0125 INŻ.  
Atmosan INŻ.  
Fettentferner 0404  
Felisan  
Bonsan



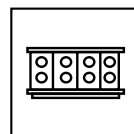
## ICE GENERATOR

Dessan 0153  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Liksan  
Santoxsan



## FISH BOXES

Fettentferner 0505  
Fettentferner 0404  
Felisan  
Prosan A



## HALE PRODUKCYJNE, KUCHNIA

MYJKI PUSZEK, SŁOIKÓW  
Tin 301

AUTOKLAW  
Sanaqua TLV  
Aquasool ZN

## WAGI NAJAZDOWE, ELEKTRONICZNE, DYNAMICZNE

Desinfektionsreiniger 0164  
Sanalten  
Desinfektionsreiniger 0510  
Roksan D  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Elkosan  
Anesan  
Sanclean 0102

## KOMORY WĘDZARNICZE

Santhermo Extra  
Rauchharzentferner 0125  
Rauchharzentferner 0125 INŻ.  
Atmosan  
Atmosan INŻ.

## WÓZKI WĘDZARNICZE

Santhermo Extra  
Rauchharzentferner 0125  
Atmosan  
Lavitrol  
Fettentferner 0505

## KIJE WĘDZARNICZE

Rauchharzentferner 0125 INŻ.  
Atmosan INŻ.  
Fettentferner 0404  
Felisan  
Bonsan

## WYTWORNICA LODU

Dessan 0153  
Aluminiumreiniger 0143  
Calsan  
Liksan  
Santoxsan

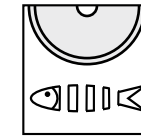
## SKRZYNKI DO RYB

Fettentferner 0505  
Fettentferner 0404  
Felisan  
Prosan A

## PREPARATION, PACKAGING, SHIPPING, FINISHED PRODUCT WAREHOUSE

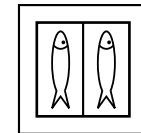
### SLICERS

Liksan  
Roksan D  
Gessan  
Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Nefos  
Baktosan



### PREPARATION AND PACKAGING MACHINES, WELDERS

Roksan D  
Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Anesan  
Sanclean 0102  
Baktosan  
Sandes  
Special Wipes System



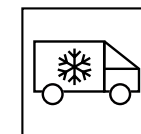
### METAL DETECTORS

Liksan  
Roksan D  
Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Anesan  
Sanclean 0102



### REFRIGERATED TRUCKS

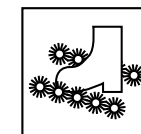
Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Roksan D



## SANITARY LOCK

### SHOE, APRON WASHERS

Fettentferner 0505  
Fettentferner 0404  
Felisan



### HANDS

Frezja 2000  
Frezja 1995  
Green Soap  
Handsan



## KONFEKCJA, PAKOWANIE, EKSPEDYCJA, MAGAZYN WYROBU GOTOWEGO

### KRAJALNICE

Liksan  
Roksan D  
Gessan  
Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Nefos  
Baktosan

### MASZYNY KONFEKCJONUJĄCE I PAKUJĄCE, ZGRZEWARKI

Roksan D  
Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Anesan  
Sanclean 0102  
Baktosan  
Sandes  
Special Wipes System

### DETEKTORY METALI

Liksan  
Roksan D  
Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Anesan  
Sanclean 0102

### SAMOCZODY CHŁODNIE

Desinfektionsreiniger 0510  
Elkosan  
Roksan D

## ŚLUZA HIGIENICZNA

### MYJKI BUTÓW, FARTUCHÓW

Fettentferner 0505  
Fettentferner 0404  
Felisan

### RĘCE

Frezja 2000  
Frezja 1995  
Green Soap  
Handsan

NAME	DESCRIPTION	RECOMM. CONCENTRATION
<b>CLEANING AND DISINFECTING PREPARATIONS</b>		
Top Foam	Alkaline foaming liquid with corrosion inhibitors for cleaning and disinfecting production surfaces and areas in food industry. Easily removes organic contaminations. Produces a stable foam. Contains active chlorine.	2-5%
Liksan	An alkaline foaming preparation for cleaning and maintaining hygiene of walls, floors, machines and equipment in the food industry. Offers effective protection against corrosion. Contains a strong bactericidal agent.	2,5 - 5%
Desinfektionsreiniger 0164	Alkaline preparation with active chlorine for cleaning and disinfecting production surfaces, machines and equipment in the food industry. Contains corrosion inhibitors.	1.5-5%
Sanalten	Alkaline foaming preparation for cleaning and maintaining hygiene of wall, floor, machines and equipment surfaces in the food industry. Intended mainly for removal of fat and protein, contains active chlorine. Biocidal agent.	2-5%
Desinfektionsreiniger 0510	Cleaning and disinfecting liquid for food industry production plants. Can be used in foam cleaning. Bactericidal and fungicidal. Contains no active chlorine or aldehyde. Contains corrosion inhibitors.	2-5%
Fettentferner 0505	Liquid non-foaming preparation with bactericidal and fungicidal properties for cleaning and disinfecting of technological installations in a circulation system, tanks and plastic containers in automatic washers.	manually: 0,3-1,5% in the container washers: 0,3-1%
Fettentferner 0404	Alkaline liquid for washing and disinfecting of ducts, tanks, tank fermenters, filling systems in a circulation system and containers in multisection automatic washers. Contains corrosion inhibitors.	manually: 1,0-3,0% in the container washers: 0,1-1,5%
Felisan	Liquid, non-foaming cleaning and disinfecting preparation with bactericidal and fungicidal properties for tunnel washers and to manual cleaning of the surfaces in contact with food.	manually: 0,6-3,0% in the container washers: 0,6-2,0%
Prosan A	Liquid for cleaning and disinfecting containers, boots, aprons in washers and devices in CIP system. Recommended for injectors cleaning.	manually: 1.0-2.0%, in the container washers 1.0-2.0%
Dessan 0153	Liquid for cleaning and disinfecting surfaces (in contact with food) made of stainless steel, ceramic tiles and chemically resistant floors as well as removing deposits in the production facilities.	3-6 %
Prosan K	Liquid for cleaning and disinfection of equipment in CIP system (tanks, pipelines) and cleaning of injectors, containers and baking moulds, etc. (in contact with food).	2 -5 %
Elkosan	Bactericidal and fungicidal liquid for manual cleaning and disinfecting of machine components and equipment in food industry and surfaces in contact with food.	2 - 5 %
<b>CLEANING PREPARATIONS</b>		
Roksan D	An alkaline foaming preparation for washing and cleaning machines, equipment, any production areas in the food industry. Removes organic contaminants (proteins, fats). Suitable for contact with stainless steel, galvanized steel, non-ferrous metals, aluminium.	1.5 - 5 %,
Gelsan	Alkaline, foam-gel preparation for cleaning external surfaces of machines, equipment, walls and floors. Especially useful in cleaning ceilings, openwork constructions, grids, transporters and small elements of production lines.	3-5%

NAME	DESCRIPTION	RECOMM. CONCENTRATION
Famosan	Alkaline, foam preparation for cleaning external surfaces of machines, equipment, walls and floors. Not suitable for aluminium and galvanized surfaces. Contains corrosion inhibitors.	1 -3 %
Bonsan	A low-foaming preparation for cleaning aluminium smoking sticks and aluminium moulds. Highly effective protection against corrosion.	2- 4 %
Wersan A	Non-foaming preparation for removing organic contaminants from tanks, fermenters, exchangers in a circulation system.	0.5 - 5 %
Rauchharzentferner 0125	Foaming preparation for cleaning smoke chambers using foam producing equipment. Contains corrosion inhibitors.	3- 5 %
Rauchharzentferner 0125 INŽ.	Non-foaming preparation for cleaning smoke chambers with CIP system. Contains corrosion inhibitors.	3- 5 %
Santhermo Extra	Strongly alkaline cleaning agent designed to remove tar and strongly adherent thick layers of charred organic residues.	3 - 5 %,
Lavitrol	Alkaline, non-foaming preparation for use in the circulation cleaning systems and for cleaning smoking trolleys in automatic washers. Effectively removes stubborn protein deposits and oil residue.	1-3%
Tenelik	Foaming agent for the removal of carbonized organic residues off the frying plates, toasters and other appliances for heat treatment of food.	0.5- 5 %
Atmosan	Foaming preparation for cleaning smoke chambers using foam producing equipment.	3 -5%
Atmosan INŽ.	Non-foaming preparation for cleaning smoke chambers with CIP system.	3- 5 %
Acid Foam	The acidic fluid for routine cleaning of machines, appliances, ceramic surfaces, floors resistant to acids in the food industry. Restores discoloured stainless steel surfaces.	2 - 5%
Aluminiumreiniger 0143	Foaming preparation for cleaning stainless steel surfaces. Used for cleaning machinery, equipment, monoblocks and ceramic floors and walls to remove the minerals sediments and rust.	2 - 5%
Calsan	Foam cleaning preparation for removal of mineral residue and rust from equipment, acid resistant machinery, glazing and tiles.	3 - 5 %
Amosan	Acidic foam preparation for removing mineral and organic contamination. Used for cleaning of external surfaces of machines and appliances made of stainless steel and non-ferrous metals.	2 - 5 %
Aluminiumreiniger 0143 INŽ.	Non-foaming preparation for cleaning machinery and equipment made of stainless steel, as well as for CIP systems to clean process installations and descaling of water pipes.	0.5 - 5 %
Calsan INŽ.	Non-foaming preparation for CIP systems to clean process installations, tanks made of acid-resistant materials. Removes mineral deposits and rust.	2 - 5 %
Amosan INŽ.	Acidic non-foaming preparation for cleaning machines and equipment made of stainless steel and non-ferrous metals, removing mineral deposits from brewing kettles and steam chambers, etc. For CIP systems intended for removing milk deposits and casein.	1 - 2.5 %

NAME	DESCRIPTION	RECOMM. CONCENTRATION
Dessan INŽ.	Acidic non-foaming preparation for cleaning the machines and maintaining hygiene of the equipment stainless steel surfaces and for CIP systems to clean process installations. Recommended for cleaning cheese moulds in automatic washers.	1 - 5 %
Sanacid	Acidic, non-foaming washing preparation for CIP systems intended for removing inorganic and organic contamination in tanks, exchangers and pipes and also for descaling.	0.5 - 5 %
Ossan	The preparation is used for removing mineral deposits from the container washers, evaporation tanks, pasteurisers, plate exchangers, sewage pipes.	2 - 4 %
Betsan	Acid preparation for descaling stainless steel equipment. Quickly and effectively removes even old deposits of mineral residues.	2 - 5 %
Sanclean 0102	Preparation for manual cleaning of equipment and production surfaces in food industry plants. Highly effective in removing any organic residues.	2 - 5 %
Frostar	Specialised preparation for cleaning cold storage equipment and facilities without having to thaw them. Its unique formulation allows for cleaning the rooms and equipment installed in them at temperatures of up to approx. -25°C.	ready to use
Anesan	Alkaline preparation for mechanical and manual cleaning of equipment and production surfaces in food industry plants. Effective in removing fat and protein residues.	1 - 3 %
Gessan	Alkaline suspension concentrate for mechanical washing of equipment and production surfaces in food industry plants. Effective in removing fat, protein and inorganic residues.	1 - 3 %
Saniter	Acidic cleaning product for daily care of sanitary facilities and equipment. Dissolves inorganic sediments of limescale, water stains, rust and soap residues.	ready to use
Santargel	Alkaline cleaning liquid for removing burnt residues from grills, ovens, trays and furnaces.	ready to use
Possan	Preparation for cleaning walls and floors in food industry plants. For manual use or in automatic scrubbers.	0.2 - 1 %
Santir	A liquid for cleaning auto bodies and engines, as well as transport carts.	1-5%
Belt Spray	Liquid for removing dust, grease, oil from conveyor belts and other surfaces in food industry. Dispensed through an atomiser or a foaming device.	2.0- 10.0 %
DISINFECTING PREPARATIONS		
Sandes	Disinfecting preparation with bactericidal and fungicidal properties to be sprayed on production surfaces in contact with food. Removes minor residues, slightly foaming.	0.18 - 0.5 %
Sansept 0200	Disinfecting liquid for machine surfaces, walls, floors and other surfaces in contact with food.	0.3 - 2.5%
Baktosan	Disinfecting liquid for spraying on machine surfaces, auxiliary fixtures in food processing plants.	ready to use
Chlorsan	Liquid, non-foaming preparation containing active chlorine with bactericidal and fungicidal properties for disinfecting equipment, production lines, walls and floors using spray method.	1 - 2 %

NAME	DESCRIPTION	RECOMM. CONCENTRATION
Nefos	Acidic foam liquid preparation for disinfecting machinery surfaces, equipment, walls, floorings in food industry. Removes minor mineral residues. Exhibits bactericidal and fungicidal properties.	0.5 - 1.5 %
Sanoxsept	Disinfecting liquid for machines, equipment, production lines and process water coming into contact with food products in food industry. Used in CIP systems, spray systems and immersion method.	0.15 - 0.25%
Santoxsan	Acidic disinfecting preparation with bactericidal and fungicidal properties for cleaning machines, equipment and production lines in contact with food. For use with spraying or immersion methods and in CIP systems.	0.14-3.0%
Dikonekt A	Alkaline chlorine product to produce chlorine dioxide in a special generator, under controlled conditions when combined with an activator.	
Dikonekt K	Activator to produce chlorine dioxide in a special generator, under controlled conditions when combined with sodium chlorite.	
Special Wipes System	Cleaning tissues with Baktosan disinfecting liquid. For maintaining hygiene of surfaces in contact with food in food industry. Recommended for production areas with higher contamination risk.	
PREPARATIONS FOR HAND HYGIENE		
Delilan	Preparation for cleaning and disinfecting hands for food industry. Recommended in areas where it is desirable to maintain high hygienic standards. The soap does not dry the skin even when used very frequently.	ready to use
Frezja 2000	Liquid with bactericidal agent for hygienic hand washing in food industry. Contains skin moisturiser.	ready to use
Green Soap	Fragrance free liquid soap for a daily hand washing. Gentle, non-irritant to skin. Recommended for dispensers in sanitary locks.	ready to use
Frezja 1995	Product for washing hands used in food industry. Cleaning preparation removing fat, proteins and other natural residues from hands. Completely safe, does not cause allergies. Available scented and fragrance free.	ready to use
Handsan	Biocidal liquid for hand sanitation, used in food industry plants. The product contains a skin moisturizer preventing it from drying. Evaporates after use, leaving no harmful residues.	ready to use
SUPPLEMENTARY PREPARATIONS		
Sanon 0400	Agent for elimination of technologically undesirable foam in sewers and in solutions.	0.1-1.5%
Sanaqua TLV	An additive to process water in autoclaves, pasteurisers, kettledrums intended for neutralising water hardness. Prevents scale formation in water systems of equipment. Ensures protection against corrosion in equipment and sterilised packaging.	0.02-0.2%
Aquasool ZN	Product preventing the precipitation of limescale in autoclaves. Provides high protection against corrosion of equipment and sterilised products packaging.	0.02-0.2%
Caresan	A preparation for maintenance and polishing of stainless steel surfaces.	ready to use

NAZWA	OPIS	ZALECANE STĘŻENIE
<b>PREPARATY MYJĄCO-DEZYNFEKCYJNE</b>		
Top Foam	Alkaliczny pianowy płyn z inhibitorami korozji do mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych oraz pomieszczeń w przemyśle spożywczym. Łatwo usuwa zanieczyszczenia organiczne. Wytwarza stabilną pianę. Zawiera aktywny chlor.	2-5%
Liksan	Alkaliczny pianowy preparat do mycia i utrzymania higieny ścian, posadzek, maszyn, wyposażenia w przemyśle spożywczym. Posiada wysokoefektywną ochronę antykorozyjną. Zawiera silny środek antybakteryjny.	2,5 - 5%
Desinfektionsreiniger 0164	Alkaliczny płyn z aktywnym chlorem do mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, maszyn, wyposażenia w przemyśle spożywczym. Zawiera inhibitory korozji.	1,5-5%
Sanalten	Alkaliczny pianowy preparat do mycia i utrzymania higieny powierzchni ścian, posadzek, maszyn i wyposażenia. Przeznaczony do usuwania głównie tłuszczu i białka, zawiera aktywny chlor. Środek biobójczy.	2-5%
Desinfektionsreiniger 0510	Płyn do jednoczesnego mycia i dezynfekcji w zakładach przemysłu spożywczego. Może być stosowany do mycia metodą pianową. Wykazuje działanie bakteriobójcze i grzybobójcze. Nie zawiera chloru aktywnego ani aldehydów. Preparat zawiera w swoim składzie inhibitory korozji.	2-5%
Fettentferner 0505	Płynny niepianowy preparat o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych przeznaczony do mycia i dezynfekcji w systemie obiegowym instalacji technologicznych, zbiorników oraz pojemników plastikowych w myjkach automatycznych.	ręcznie: 0,3-1,5% w myjkach pojemników: 0,3-1%
Fettentferner 0404	Alkaliczny płyn do mycia i dezynfekcji w systemie obiegowym przewodów, zbiorników, tankofermentorów, systemów napełniania oraz pojemników w wielosekcyjnych myjkach automatycznych. Preparat zawiera w swoim składzie inhibitory korozji.	ręcznie: 1,0-3,0% w myjkach pojemników: 0,1-1,5%
Felisan	Płynny niepianowy preparat myjąco - dezynfekcyjny o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych do stosowania w myjkach tunelowych oraz do mycia ręcznego powierzchni mających kontakt z żywnością.	ręcznie: 0,6-3,0% w myjkach pojemników: 0,6-2,0%
Prosan A	Płyn przeznaczony do mycia i dezynfekcji w myjkach pojemników, butów, fartuchów oraz urządzeń w układzie CIP. Zalecany do mycia naczyniowatek.	ręcznie: 1,0-2,0%, w myjkach pojemników 1,0-2,0%
Dessan 0153	Płyn przeznaczony do mycia i dezynfekcji powierzchni (mających kontakt z żywnością) ze stali kwasoodpornej, wykładzin ceramicznych, posadzek chemooodpornych oraz usuwania osadów w halach produkcyjnych.	3-6 %
Prosan K	Płyn przeznaczony do mycia i dezynfekcji urządzeń w układzie CIP (tanki, rurociągi) oraz mycia naczyniowatek, pojemników i form do pieczenia itp. (mających kontakt z żywnością).	2 - 5 %
Elkosan	Płyn o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych do mycia ręcznego i dezynfekcji elementów maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym oraz powierzchni mających kontakt z żywnością.	2 - 5 %
<b>PREPARATY MYJĄCE</b>		
Roksan D	Alkaliczny pianowy preparat do mycia, utrzymania czystości maszyn, urządzeń, wszelkich powierzchni produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego. Usuwa zanieczyszczenia pochodzenia organicznego (białka, tłuszcze). Nadaje się do kontaktu ze stałą nierdzewną, stałą ocynkowaną, metalami kolorowymi, aluminium.	1,5 - 5 %,

NAZWA	OPIS	ZALECANE STĘŻENIE
Gelsan	Alkaliczny, pianowo-żelowy preparat do mycia powierzchni zewnętrznych maszyn i urządzeń, ścian i posadzek. Szczególnie przydatny w myciu sufitów, konstrukcji ażurowych, kratownic, przenośników i niewielkich elementów linii produkcyjnych.	3-5%
Famosan	Alkaliczny, pianowy preparat do mycia powierzchni zewnętrznych maszyn i urządzeń, ścian i posadzek. Nie stosować do powierzchni aluminiowych i ocynkowanych. Preparat zawiera w swoim składzie inhibitory korozji.	1 - 3 %
Bonsan	Preparat niskopieniący do mycia aluminiowych kijów wędzarniczych i form aluminiowych. Wysokoefektywna ochrona antykorozyjna.	2- 4 %
Wersan A	Niepianowy preparat do usuwania zanieczyszczeń organicznych przeznaczony do mycia w systemie obiegowym przewodów, zbiorników, fermentorów, wymienników.	0,5 - 5 %
Rauchharzentferner 0125	Pianowy preparat do czyszczenia komór wędzarniczych za pomocą urządzeń pianotwórczych. Preparat zawiera w swoim składzie inhibitory korozji.	3- 5 %
Rauchharzentferner 0125 INŻ.	Niepianowy preparat przeznaczony do czyszczenia komór wędzarniczych posiadających instalację CIP. Preparat zawiera w swoim składzie inhibitory korozji.	3- 5 %
Santhermo Extra	Silnie alkaliczny środek myjący przeznaczony do usuwania substancji smolistych oraz grubych warstw mocno przywarłych zwęglonych pozostałości organicznych.	3 - 5 %,
Lavitrol	Alkaliczny niepianowy preparat do stosowania w układach mycia obiegowego oraz do mycia wózków wędzarniczych w myjkach automatycznych. Efektywnie usuwa przywarłe osady białkowe i pozostałości olejowe.	1-3%
Tenelik	Pianowy środek do usuwania zwęglonych pozostałości organicznych ze smażalników, opiekaczy i innych urządzeń do obróbki termicznej.	0,5- 5 %
Atmosan	Pianowy preparat do czyszczenia komór wędzarniczych za pomocą urządzeń pianotwórczych.	3 -5%
Atmosan INŻ.	Niepianowy preparat przeznaczony do czyszczenia komór wędzarniczych posiadających instalację CIP.	3- 5 %
Acid Foam	Kwaśny płyn do rutynowego mycia maszyn, urządzeń, powierzchni ceramicznych, posadzek w przemyśle spożywczym odpornych na działanie kwasów. Odnawia przebarwione powierzchnie ze stali szlachetnej.	2 - 5 %
Aluminiumreiniger 0143	Pianowy preparat do czyszczenia powierzchni ze stali kwasoodpornej. Stosowany do czyszczenia maszyn, urządzeń, monobloków oraz posadzek i ścian ceramicznych z osadów mineralnych oraz rdzy.	2 - 5 %
Calsan	Pianowy preparat do czyszczenia wyposażenia, maszyn wykonanych z materiałów odpornych na działanie kwasów oraz glazury i terakoty z osadów mineralnych oraz rdzy.	3 - 5 %
Amosan	Kwaśny pianowy preparat do usuwania zanieczyszczeń mineralnych i organicznych. Przeznaczony do mycia zewnętrznych powierzchni maszyn i urządzeń ze stali kwasoodpornej oraz metali kolorowych.	2 - 5 %
Aluminiumreiniger 0143 INŻ.	Niepianowy preparat do czyszczenia maszyn i urządzeń ze stali kwasoodpornej oraz obiegowego mycia instalacji technologicznych w układzie CIP i odkamieniania instalacji wodnych.	0,5 - 5 %



NAZWA	OPIS	ZALECANE STĘŻENIE
Calsan INŻ.	Niepianowy preparat do obiegowego czyszczenia instalacji technologicznych, zbiorników wykonanych z materiałów kwasoodpornych w układach CIP. Preparat usuwa osady mineralne oraz rdzę.	2 - 5 %
Amosan INŻ.	Kwaśny niepianowy preparat do mycia maszyn i urządzeń ze stali kwasoodpornej oraz metali kolorowych, do usuwania osadów mineralnych z kotłów warzelniczych i komór parzelniczych itp. Do usuwania osadów kamienia mlekowego, kazeiny w instalacji CIP.	1 - 2,5 %
Dessan INŻ.	Kwaśny niepianowy preparat przeznaczony do mycia maszyn i utrzymania higieny powierzchni urządzeń ze stali kwasoodpornej oraz obiegowego mycia instalacji technologicznych w układach CIP. Zalecany do mycia form serowarskich w myjkach automatycznych..	1 - 5 %
Sanacid	Kwaśny, niepianowy preparat myjący do układów CIP przeznaczony do usuwania zanieczyszczeń nieorganicznych i organicznych w zbiornikach, wymiennikach i rurach oraz do odkamieniania.	0,5 - 5 %
Ossan	Preparat przeznaczony jest do usuwania osadów mineralnych powstałych w myjkach pojemników, aparatach wyparnych, pasteryzatorach, wymiennikach płytowych, w rurach kanalizacyjnych.	2 - 4 %
Betsan	Kwaśny preparat przeznaczony do odkamieniania urządzeń wykonanych ze stali kwasoodpornej. Działa szybko doskonale usuwając nawet stare złoże osadów mineralnych.	2 - 5 %
Sanclean 0102	Preparat do ręcznego mycia maszyn, urządzeń, wyposażenia i powierzchni produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego. Bardzo dobrze zmywa wszelkie zabrudzenia organiczne.	2 - 5 %
Frostar	Specjalistyczny preparat do mycia urządzeń i pomieszczeń chłodniczych bez konieczności ich rozmrażania. Dzięki unikalnej formule pozwala na mycie pomieszczeń oraz urządzeń w nich zainstalowanych w temperaturze do około -25°C.	gotowy do użycia
Anesan	Preparat przeznaczony do ręcznego i mechanicznego mycia urządzeń i powierzchni produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego. Skuteczny przy usuwaniu zabrudzeń tłuszczowych, białkowych.	1 - 3 %
Gessan	Alkaliczny koncentrat zawieszinowy do mechanicznego mycia urządzeń i powierzchni produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego. Skuteczny przy usuwaniu zabrudzeń tłuszczowych, białkowych i nieorganicznych.	1 - 3 %
Saniter	Kwaśny środek myjący do codziennej pielęgnacji pomieszczeń i urządzeń sanitarnych. Rozpuszcza osady pochodzenia nieorganicznego z kamienia wodnego, nacieki wodne, rdzę i resztki mydła.	gotowy do użycia
Santargel	Alkaliczny płyn do czyszczenia pieców, grilli, form, piekarników z przypaleń.	gotowy do użycia
Possan	Preparat do mycia ścian, podłóg i posadzek w zakładach przemysłu spożywczego. Do stosowania ręcznego lub w szorowarkach automatycznych.	0,2 - 1 %
Santir	Płyn do mycia nadwozi i silników samochodowych oraz wózków transportowych.	1-5%
Belt Spray	Płyn do usuwania pyłu, smaru, oleju z taśmociągów oraz innych powierzchni w przemyśle spożywczym. Środek dozowany przez atomizer lub urządzenie pianotwórcze.	2,0- 10,0 %

NAZWA	OPIS	ZALECANE STĘŻENIE
<b>PREPARATY DEZYNFEKCYJNE</b>		
Sandes	Preparat dezynfekcyjny o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych do stosowania metodą natryskową na powierzchniach produkcyjnych mających kontakt z żywnością. Zmywa delikatne zabrudzenia, lekko się pieni.	0,18 - 0,5 %
Sansept 0200	Płyn przeznaczony do powierzchniowej dezynfekcji maszyn, urządzeń, ścian, posadzek i innych powierzchni mających kontakt z żywnością.	0,3 - 2,5%
Baktosan	Płyn służący do dezynfekcji metodą natryskową powierzchni maszyn, urządzeń oraz ich części stosowanych w zakładach przemysłu spożywczego .	gotowy do użycia
Chlorsan	Płynny niepianowy preparat z aktywnym chlorem o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych do dezynfekcji maszyn, linii technologicznych, ścian i podłóg metodą natryskową.	1 - 2 %
Nefos	Kwaśny pianowy preparat w płynie do dezynfekcji powierzchni maszyn, wyposażenia, ścian, posadzek w przemyśle spożywczym. Usuwa niewielkie zabrudzenia mineralne. Posiada właściwości bakteriobójcze i grzybobójcze.	0,5 - 1,5 %
Sanoxsept	Płyn do dezynfekcji maszyn, urządzeń, linii technologicznych oraz wody procesowej mających kontakt z żywnością w przemyśle spożywczym. Stosowany w układach CIP, systemach natryskowych oraz metodzie zanurzeniowej.	0,15 - 0,25%
Santoxsan	Kwaśny preparat dezynfekcyjny o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych do maszyn, urządzeń i linii technologicznych mających kontakt z żywnością. Do stosowania metodą natryskową, zanurzeniową i w układach CIP.	0,14-3,0%
Dikonekt A	Alkaliczny chlorowy produkt do wytwarzania ditlenku chloru w specjalnym generatorze, w kontrolowanych warunkach po połączeniu z aktywatorem.	
Dikonekt K	Aktywator przeznaczony do wytwarzania ditlenku chloru w specjalnym generatorze w kontrolowanych warunkach po połączeniu z chlorynem sodu.	
Special Wipes System	Chusteczki czyszczące z płynem dezynfekcyjnym Baktosan. Do utrzymania higieny powierzchni w przemyśle spożywczym kontaktujących się z żywnością. Zalecany do stref produkcyjnych o podwyższonym ryzyku zakażeń.	
<b>PREPARATY DO HIGIENY RĄK</b>		
Delilan	Preparat do mycia i dezynfekcji rąk przeznaczony do przemysłu spożywczego. Zalecane w obszarach, w których wskazane jest zachowanie wysokich standardów higienicznych. Nie wysusza skóry rąk nawet przy częstym stosowaniu.	gotowy do użycia
Frezja 2000	Płyn ze środkiem bakteriobójczym przeznaczony do higienicznego mycia rąk w przemyśle spożywczym. Zawiera substancję nawilżającą skórę.	gotowy do użycia
Green Soap	Bezzapachowe mydło w płynie do codziennego mycia rąk. Działa łagodnie nie podrażniając skóry. Zalecane do automatów dozujących w służach higienicznych.	gotowy do użycia
Frezja 1995	Środek służący do mycia rąk stosowany w przemyśle spożywczym. Preparat myjący, usuwający z rąk tłuszcz, białko i inne naturalne zabrudzenia. Całkowicie bezpieczny, nie powoduje uczuleń. Dostępny w wersji zapachowej i bezzapachowej.	gotowy do użycia



NAZWA	OPIS	ZALECANE STĘŻENIE
Handsan	Płyn biobójczy do higieny rąk, stosowany w zakładach przemysłu spożywczego. Środek zawiera substancję nawilżającą skórę rąk zapobiegając jej wysuszeniu. Produkt po zastosowaniu odparowuje samoistnie nie pozostawiając szkodliwych pozostałości.	gotowy do użycia
PREPARATY UZUPEŁNIAJĄCE		
Sanon 0400	Środek do likwidacji niepożądanego piany technologicznie w ściekach i w roztworach.	0,1-1,5%
Sanaqua TLV	Dodatek do wody technologicznej w autoklawach, pasteryzatorach, kotłach neutralizujący twardość wody. Zapobiega osadzaniu się kamienia w systemach wodnych urządzeń. Zapewnia ochronę antykorozyjną urządzeń oraz sterylizowanych opakowań.	0,02-0,2%
Aquasuol ZN	Preparat zapobiegający wytrącaniu się kamienia wodnego w autoklawach. Zapewnia wysoką ochronę antykorozyjną urządzeń oraz opakowań sterylizowanych produktów.	0,02-0,2%
Caresan	Preparat do konserwacji i nabłyszczania powierzchni ze stali nierdzewnej.	gotowy do użycia



**Kuchnie Świata S.A. 01-708 Warszawa ul. Słodowiec 10/10**

Sales office in Czosnów / Biuro handlowe w Czosnowie

Łomna ul. Gdańska 34 05-152 Czosnów

tel. +48/22/785 95 60 fax +48/22/785 95 61

orders / zamówienia: chemia@sanechem.com.pl tel.fax +48/81/883 01 68

[www.sanechem.com.pl](http://www.sanechem.com.pl)

