

## Hygienecheck zur Wiedereröffnung

Nur eine hygienisch einwandfrei funktionierende Spülmaschine, in Verbindung mit dem richtigen chemischen Produkt kann das Ansteckungsrisiko in der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und allen anderen Bereichen minimieren.

Daher bieten wir für alle Untertisch-/Hauben-Spülmaschinen, Topf- & Utensilien-Spülmaschinen unserer Hausmarken nach der langen Stillstandzeit eine Inspektion zur Wiederinbetriebnahme.

Diese umfasst:

- **Inspektion nach Hersteller-Protokoll**

- Auslesen der Historie sowie des Betriebstagebuchs
- Überprüfung der Temperaturen und Dosierung
- Kontrolle der Bauteile auf korrekte Funktion
- Funktionsprüfung der Anlage
- Kontrolle der Anlage auf Dichtigkeit
- Kontrolle des Spül- und Reinigungsergebnisses
- Gesamtzustand der Anlage

- **Arbeitszeit**

- **Überprüfung der Wasseraufbereitung**



Rufen Sie uns an: 08671 927688-0

