

Jak získám hygienicky čisté podlahy v hotelové kuchyni?

Kuchyně je velmi důležitá pro dobré jméno restaurace. Kompletní prestiž hotelu může zničit špinavá kuchyň. Protože šéfkuchaři ale často musí pracovat ve stresu, spadne to či ono na podlahu. Přitom je důležité, udržovat hygienické standardy v kuchyni na vysoké úrovni, aby byli hosté a personál spokojeni. U hygienických opatření je třeba být velmi ostražitý, aby se zabránilo infekcím potravin a nedošlo k porušení zákonů. Proto je efektivní čištění kuchyně absolutní nutností.

Kärcher má dokonale přizpůsobený sortiment výrobků pro prvotřídní čištění Vaší kuchyně.

Kärcher BRS 40/1000 C je optimální zařízení pro leštění a hygienicky čisté podlahy na těžko přístupných místech.



BRS 40/1000 C je vybaven proti sobě rotujícími válcovými kartáči, což znamená, že se mycí hlava nepohybuje sem a tam. Rotující kartáče mají vyšší přítlak a otáčejí se daleko rychleji než kotoučové systémy.



Nanášení prostředku RM 731 pro rozpouštění tuku a bílku Vám garantuje perfektní výsledek čištění. RM 731 je alkalický aktivní koncentrát pro odstraňování mastných skvrn a skvrn od bílkovin z nerezové oceli, plastu, dlaždiček a keramických povrchů. Je ideální pro čištění kuchyní.



Nejplošší ve své třídě:

Svou podjezdovou výškou jen 170 mm umožní BRS 40/1000 C uživateli dostat se pod regály – důležitý aspekt v hygieně kuchyně.



Snadná přeprava:

Díky sklápěcí rukojeti lze BRS 40/1000 C snadno přepravovat.

BRS 40/1000 C zvládne dokonce obtížně strukturované povrchy, jako nopkované gumové podlahy nebo protiskluzové dlaždičky, protože se jeho válcové kartáče dokonale dostanou do všech prohloubenin.

BRS 40/1000 C multifunkční všeučel, kterého využijete na všech tvrdých podlahách pro základní a údržbové čištění, hloubkové čištění, leštění, šamponování a zapečetění. BRS 40/1000 C nahradí stávající stroje, lešticí a jednokotoučové stroje s vysokou rychlostí.