

Reinigungs-Plan



Brau und Rauchshop GmbH, Hauptstrasse 1, 5026 Densbüren

Tel. 056 666 35 18

Zapfanlage

Maschine / Objekt	Intervall			Reinigungsmittel	Anwendung		Bemerkungen	
	Nach Gebrauch	Nach Bedarf	1 x wöchentlich	1 x monatlich	Konzentration in %	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	
Bierschankanlagen, Bierleitungen		<input checked="" type="checkbox"/>			Halagastro Buffet A	3.0	kalt - 50	10
Option				<input checked="" type="checkbox"/>	Halagastro Buffet S	1.0	kalt - 50	10
Sprühdesinfektion:		<input checked="" type="checkbox"/>			Halades Alco	pur		Keine Nachspülung notwendig
Außen Reinigung		<input checked="" type="checkbox"/>			Halades Alco	pur		Aufsprühen und trocken wischen
Optional:		<input checked="" type="checkbox"/>			Haladegrease	pur		Aufsprühen und trocken wischen
Nach der Reinigung immer mit kaltem Trinkwasser nachspülen								

Erstellt:	20.03.2025	Visum: © Halag Chemie AG	AA-Nr.
Geprüft:		Visum:	Version:
Freigegeben:		Visum:	Seite 1 von 2

Alkalisch	Mit Aktivchlor	Sauer	Desinfektion	Neutral
-----------	----------------	-------	--------------	---------



Es gelten die allgemeinen Bedingungen für Reinigungspläne. Detaillierte Informationen zu den erwähnten Halag-Produkten siehe Produktbeschriebe & Sicherheitsdatenblätter.

18602_ri_Brau_und_Rauchshop_GmbH_Zapfanlage_Densbüren_



www.halagchemie.ch

Reinigungsnachweis

Monat: _____ Jahr: _____ Zulassungs-Nr.: _____

Zapfanlage

Nach Bedarf

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Bierschankanlagen, Bierleitungen																															
Sprühdesinfektion:																															
Außen Reinigung																															
Optional:																															

Reinigungskontrolle	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Visum Stichproben																															