

# 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			X			<b>HalaGastro Buffet A</b>	3.0	kalt - 50	10	
Option					X	<b>HalaGastro Buffet S</b>	1.0	kalt - 50	10	
Sprühdesinfektion:			X			<b>Halades Alco</b>	pur			Keine Nachspülung notwendig
Außen Reinigung			X			<b>Halades Alco</b>	pur			Aufsprühen und trocken wischen
Optional:			X			<b>HalaDegrease</b>	pur			Aufsprühen und trocken wischen
Nach der <u>Reinigung</u> 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\_

**HALAG**  
SWITZERLAND

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																															