



Linia GASTRONOMICZNA



PROFIMAX SP 110 MASZYNOWE MYCIE NACZYŃ - twarda woda

- ✓ skutecznie likwiduje trudne do usunięcia zabrudzenia
- ✓ nie zawiera chloru i fosforanów
- ✓ doskonale radzi sobie z wodą o wysokim stopniu twardości

Przeznaczony do zasadniczego mycia naczyń w przemysłowych zmywarkach różnego typu. Skutecznie usuwa wszelkie zanieczyszczenia organiczne oraz osady z kawy i herbaty. Zaleca się stosowanie środka tam, gdzie niepożądany jest zapach chloru.

Może być stosowany do mycia naczyń z ceramiki (o ile producent ceramiki dopuszcza możliwość mycia maszynowego), stali szlachetnej i tworzyw sztucznych.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na paletcie
5L	1	90
20L	1	24

pH 13

EXPERT RADZI:

Najlepsze wyniki uzyskuje się stosując łącznie PROFIMAX SP 110 do mycia zasadniczego i PROFIMAX SP 120 do mycia nabłyszczającego

DOZOWANIE

1-3 ml / 1 L wody



PROFIMAX SP 111 MASZYNOWE MYCIE NACZYŃ - miękka i średnio twarda woda

- ✓ skutecznie likwiduje trudne do usunięcia zabrudzenia
- ✓ nie zawiera chloru i fosforanów
- ✓ doskonale radzi sobie z wodą miękką i średnio twardą

Przeznaczony do zasadniczego mycia naczyń w przemysłowych zmywarkach różnego typu. Skutecznie usuwa wszelkie zanieczyszczenia organiczne oraz osady z kawy i herbaty. Zaleca się stosowanie środka tam, gdzie niepożądany jest zapach chloru.

Może być stosowany do mycia naczyń z ceramiki (o ile producent ceramiki dopuszcza możliwość mycia maszynowego), stali szlachetnej i tworzyw sztucznych.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na paletcie
5L	1	90
10L	1	40
20L	1	28

pH 13

EXPERT RADZI:

Najlepsze wyniki uzyskuje się stosując łącznie PROFIMAX SP 111 do mycia zasadniczego i PROFIMAX SP 121 do mycia nabłyszczającego

DOZOWANIE

1-3 ml / 1 L wody



PROFIMAX SP 120 MASZYNOWE NABŁYSZCZANIE NACZYŃ - twarda woda

- ✓ nadaje krystaliczny połysk
- ✓ skutecznie usuwa resztki zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym
- ✓ doskonale uzupełnia proces mycia zasadniczego

Przeznaczony do maszynowego płukania naczyń w przemysłowych zmywarkach różnego typu.

Produkt skutecznie usuwa resztki zanieczyszczeń i alkaliów pozostałych po myciu zasadniczym, nadaje umyтым naczyniom krystaliczny połysk.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
5L	1	90

pH 2

EXPERT RADZI:

Najlepsze wyniki uzyskuje się stosując łącznie PROFIMAX SP 110 do mycia zasadniczego i PROFIMAX SP 120 do mycia nabłyszczającego

DOZOWANIE

0,1 – 0,4 g / 1 litr wody



PROFIMAX SP 121 MASZYNOWE NABŁYSZCZANIE NACZYŃ - miękka i średnio twarda woda

- ✓ nadaje krystaliczny połysk
- ✓ skutecznie usuwa resztki zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym
- ✓ doskonale uzupełnia proces mycia zasadniczego

Przeznaczony do maszynowego płukania naczyń w przemysłowych zmywarkach różnego typu.

Produkt skutecznie usuwa resztki zanieczyszczeń i alkaliów pozostałych po myciu zasadniczym, nadaje umyтым naczyniom krystaliczny połysk.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
5L	1	90
20L	1	24

pH 2

EXPERT RADZI:

Najlepsze wyniki uzyskuje się stosując łącznie PROFIMAX SP 111 do mycia zasadniczego i PROFIMAX SP 121 do mycia nabłyszczającego

DOZOWANIE

0,1 – 0,4 g / 1 litr wody



PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
5L	1	90

pH 6

BRILLANT MYCIE RĘCZNE NACZYŃ

- ✓ idealny do czyszczenia mocno zabrudzonych garnków i patelni
- ✓ skutecznie usuwa zanieczyszczenia organiczne (białko, tłuszcz)
- ✓ skutecznie usuwa osady z kawy i herbaty
- ✓ wysoce skoncentrowana postać

Wysokowydajny, superkoncentrat przeznaczony do ręcznego mycia naczyń: garnków, patelni, sztućców, zastawy stołowej i innych przyborów kuchennych, wykonanych ze stali, szkła, porcelany i tworzyw sztucznych.

Posiada przyjemny - delikatny cytrusowy zapach.

DOZOWANIE

roztwór roboczy 0,1% – 1%
(10 – 100ml / 10l wody)



PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
5L	1	90

pH 11

PROFIMAX SP 140 UNIERSALNE MYCIE POWIERZCHNI KUCHENNYCH

- ✓ skutecznie usuwa zanieczyszczenia organiczne (białko, tłuszcz)
- ✓ charakteryzuje się średnią pienistością
- ✓ zapewnia pełną zwilżalność czyszczonych powierzchni

Przeznaczony jest do ręcznego czyszczenia wszelkich twardych powierzchni w kuchniach, stołówkach, restauracjach itp. wykonanych ze stali nierdzewnej, glazury, terakoty, szkła, tworzyw sztucznych, gumy, emalii, porcelany. Optymalna zawartość detergentów powoduje, że produkt skutecznie usuwa wszelkie zanieczyszczenia organiczne i nie-organiczne (białko, tłuszcz, kurz).

DOZOWANIE

roztwór roboczy 0,5% - 1,0%
(50 – 100ml / 10L wody)



PROFIMAX SP 130 LODÓWKA, CHŁODNIE

- ✓ skutecznie czyści w temp. do około - 30°C
- ✓ gotowy do użycia

Przeznaczony jest do mycia urządzeń chłodniczych np.: chłodzi, lod chłodniczych, lodówek, zamrażarek. Niska temperatura zamarzania płynu pozwala przeprowadzić mycie bez rozmrażania urządzenia.

SP 130 jest skuteczny w temperaturze do około - 30°C

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378
5L	1	90

pH 7

DOZOWANIE

gotowy do użycia



PROFIMAX SP 150 ODKAMIENIANIE

- ✓ skutecznie odkamienia zmywarki, kotły, bębny, kran
- ✓ bezpieczny dla powierzchni ceramicznych

Środek na bazie kwasu fosforowego przeznaczony do usuwania osadów mineralnych. Skutecznie odkamienia zmywarki, kotły, bojery, ekspresy do kawy, armaturę kuchenną (kran, zlewozmywaki itp.) SP 150 jest bezpieczny dla powierzchni ceramicznych, metalowych kwasoodpornych. Powierzchnie i akcesoria poddane działaniu SP 150 odzyskują swój pierwotny wygląd.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378
5L	1	90

pH 1

UWAGA!

Nie zaleca się użycia środka do usuwania kamienia w czajnikach elektrycznych wykonanych z tworzywa sztucznego.

DOZOWANIE

akcesoria kuchenne roztwór roboczy 5% (50ml / 1L wody)

zmywarki: roztwór roboczy 20% (200ml / 10L wody)

PLAN HIGIENY KUCHNI

MYCIE NACZYŃ

SP 110, SP 111
SP 120, SP 121
BRILLANT



MYCIE SZKŁA I CERAMIKI

SP 190



MYCIE LODÓWEK I CHŁODNI



SP 130

ODKAMNIENIE

SP 150



ODTŁUSZCZANIE

SP 160



MYCIE UNIWERSALNE

SP 140



GRUNTOWNE CZYSZCZENIE



SP 180

CZYSZCZENIE STALI



SP 170

MYCIE I DEZYNFEKCJA



PRESEPTOL DR



SPD 100
SPD 105





PROFIMAX SP 160 ODTŁUSZCZANIE

- ✓ skutecznie usuwa tłusty nagromadzony brud
- ✓ podwyższona temperatura przyspiesza proces czyszczenia

Przeznaczony jest do czyszczenia piekarników, frytkownic i kratak wentylacyjnych odprowadzających opary zawierające tłuszcze, oleje, sadzę itp.

Nie stosować na powierzchnie nagrzane powyżej 70°C.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378

pH 12

DOZOWANIE

gotowy do użycia



PROFIMAX SP 170 STAL NIERDZEWNA

- ✓ skutecznie czyści i delikatnie nabłyszcza
- ✓ zapewnia długotrwały efekt
- ✓ zawiera oleje silikonowe

Przeznaczony jest do czyszczenia i pielęgnacji powierzchni wykonanych ze stali nierdzewnej: zmywarek do naczyń, szaf chłodniczych, lad, poręczy. Zawiera oleje silikonowe, które zabezpieczają czyszczone powierzchnie przed przenikaniem wody, nadając im trwały delikatny połysk.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378

UWAGA!

Nie stosować do powierzchni mające bezpośredni kontakt z żywnością.

DOZOWANIE

gotowy do użycia



PROFIMAX SP 180 GRUNTOWNE CZYSZCZENIE

- ✓ łatwo usuwa zwęglone osady i tłuszcze
- ✓ szybki w działaniu
- ✓ idealny dla urządzeń pracujących w wysokich temperaturach

Przeznaczony jest do gruntownego czyszczenia grilli, pieców konwekcyjnych, piekarników, frytkownic i innego typu urządzeń, pracujących w wysokich temperaturach. Znakomicie penetruje grube warstwy przypaleniżny i tłuszczu umożliwiając ich odspojenie od podłoża. Podwyższona temperatura, przyspiesza proces czyszczenia.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378
5L	1	90

pH 13

UWAGA!

Nie nadaje się do stosowania na powierzchni wrażliwe na alkalia, miedziane, mosiężne, aluminiowe, ocynkowane itp.

DOZOWANIE

gotowy do użycia

frytkownice:

roztwór roboczy 5% (1l / 20L wody)



PROFIMAX SP 190 SZKŁO, CERAMIKA, TWORZYWA SZTUCZNE

- ✓ łatwo usuwa tłuszcz i odciski palców
- ✓ czyści nie pozostawiając smug
- ✓ posiada neutralny zapach

Przeznaczony jest do czyszczenia: wysokopółkowych powierzchni szklanych : OKNA, LUSTRA, WITRYNY, powierzchni z tworzyw sztucznych oraz ściennych płytek ceramicznych. W swoim składzie zawiera dwukrotnie zwiększoną ilość amoniaku oraz octu w porównaniu do standardowych środków, dzięki którym powierzchnie szklane stają się doskonale czyste i lśniące.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378

pH 6

DOZOWANIE

gotowy do użycia



PROFIMAX SPD 100 MYCIE I DEZYNFEKCJA

- ✓ myje i dezynfekuje
- ✓ posiada właściwości odtłuszczające
- ✓ posiada zezwolenie na obrót produktem biobójczym nr 3620/08

PROFIMAX SPD 100 jest skoncentrowanym ciekłym środkiem biobójczym do mycia i dezynfekcji wodoodpornych powierzchni i akcesoriów posiadających również kontakt z żywnością w kuchniach, stołówkach, magazynach żywnościowych, sklepach spożywczych i obiektach przemysłu spożywczego. Zaleca się go stosować na wszelkie powierzchnie podłogowe i ponad podłogowe (lady, stoły itp.) oraz urządzenia (krajalnice, bemały, komory chłodnicze itp.). SPD 100 jest szczególnie przydatny do utrzymania czystości mikrobiologicznej w obiektach stosujących system HACCP.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378
5L	1	90

pH 11

Okres od zastosowania SPD 100 do uzyskania efektu biobójczego wynosi:

- 5 minut dla bakterii
- 15 minut dla bakterii i grzybów.

DOZOWANIE

odkazanie antybakteryjne:
roztwór roboczy 1%

odkazanie pełne, bakterie i grzyby:
roztwór roboczy 5%



PROFIMAX SPD 105 SZYBKA DEZYNFEKCJA

- ✓ efekt biobójczy (bakterie + grzyby) uzyskuje się w ciągu 60 s.
- ✓ do bezpośredniego użycia
- ✓ posiada zezwolenie na obrót produktem biobójczym nr 4196/10

PROFIMAX SPD 105 jest ciekłym produktem alkoholowym biobójczym do szybkiej miejscowej dezynfekcji i czyszczenia powierzchni i akcesoriów posiadających również kontakt z żywnością w kuchniach, stołówkach, magazynach żywnościowych, sklepach spożywczych i obiektach przemysłu spożywczego.

Zaleca się stosować na wszelkie powierzchnie podłogowe i ponad podłogowe (lady, stoły itp.) oraz urządzenia (krajalnice, bemały, komory chłodnicze itp.). SPD 105 jest szczególnie przydatny do utrzymania czystości mikrobiologicznej w obiektach stosujących system HACCP.

Produktu nie należy stosować na powierzchniach wrażliwych na alkohol takich jak np. pleksi, szkło akrylowe itp.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
750ml	8	360

pH 11

DOZOWANIE

gotowy do użycia



PRESEPTOL DR Środek DO HIGIENICZNEGO MYCIA RĄK

PRESEPTOL DR jest bakterioobójczą i drożdżakobójczą mieszaniną myjącą, o żelowej konsystencji do higienicznego mycia rąk na bazie alkoholu. Spełnia warunki norm: PN-EN 12054, PN-EN 1499, PN-EN 1275. Postać produktu: płynny żel. PRESEPTOL DR przeznaczony do higienicznego mycia rąk w szpitalach, gabinetach lekarskich, kosmetycznych, domach pomocy społecznej, placówkach żywienia zbiorowego, przemysłe spożywczym (przetwórstwo mięsa, mleka, ryb, higiena uboju, produkcja napojów), placówkach odnowy biologicznej SPA. Redukuje bakterie i drożdżaki, równocześnie myjąc i chroniąc skórę rąk. pH produktu jest zbliżone do pH skóry.

Sposób użycia: PRESEPTOL DR należy stosować do higienicznego mycia rąk, bez rozcieńczenia. Nanieść co najmniej 3 ml na dłoń, rozprowadzić i wcierać przez około 30 s. Następnie spienić środek, nawilżając ręce niewielką ilością wody, myć dłoń przez kolejne 30 s. po czym spłukać wodą. Ręce osuszyć za pomocą jednorazowego, papierowego ręcznika. Okres od zastosowania produktu do uzyskania efektu biobójczego wynosi 60 s. Stosować co najmniej 3x dziennie oraz przed rozpoczęciem i po zakończeniu czynności skutkującej przeniesieniem zakażeń. Użytkownik może ustalić własną procedurę stosowania. W celu łatwego i higienicznego dozowania zalecane jest stosowanie dozowników. Przy pracy z produktem należy przestrzegać ogólnych zasad i przepisów BHP dotyczących pracy z chemikaliami. Produkt łatwo palny. Nie stosować w obecności otwartego ognia. Nie dopuszczać do kontaktu z oczami. W sytuacjach awaryjnych natychmiast wyprowadzić uszkodzowanego na świeże powietrze. W przypadku połknięcia wypłukać usta dużą ilością wody, w razie kontaktu z oczami przemywać dużą ilością wody przez kilkanaście minut. W każdej z opisanych sytuacji należy uzyskać pomoc medyczną.

PAKOWANIE

pojemność	ilość szt. w op. zbiorczym	ilość sztuk na palecie
1L	6	378
5L	1	90

Nr pozwolenia na obrót produktem biobójczym: 4200/10

TECHNIKA MYCIA I DEZYNFEKCYJ RĄK



Pobrać odpowiednią ilość preparatu antyseptycznego na suche dłonie ułożone w kształt kubka i wcierać go w ręce przez 30 sekund zgodnie ze standardem pokazanym poniżej.

Ręce muszą być zwilżone przez cały czas dezynfekcji. Czynności na każdym etapie powtórzyć 5 razy przed przejściem do następnego etapu.



1 Pocieranie wewnętrznych części dłoni



2 Pocieranie powierzchnią jednej dłoni o wierzch drugiej dłoni (zmiana rąk)



3 Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami



4 Pocieranie grzbietowej części zagiętych palców jednej dłoni pod zgiętymi palcami drugiej dłoni (zmiana rąk)



5 Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni wewnętrzną stroną zaciśniętej na nim lewej dłoni (zmiana rąk)



6 Okrężne pocieranie opuszków palców prawej dłoni w zagłębieniu dłoniowym lewej dłoni (zmiana rąk)

LAKMA Strefa Sp. z o.o.

ul. Gajowa 7
43-254 Warszowice
Tel: (+48) 32 43 53 188
Fax: (+48) 32 43 49 213
mail: lakmapro@lakma.com

LAKMA – CENTRUM SZKOLENIOWE

ul. 3 maja 4, 95-100 Zgierz

ZESPÓŁ CHEMII PROFESJONALNEJ:**Biuro Obsługi Klienta – składanie zamówień**

Małgorzata Słowińska – Specjalista ds. Sprzedaży
tel: (+48) 32 43 49 216; e-mail: sprzedaz.strefa@lakma.com

Handel & Serwis**Michał Grelich - Technolog**

kom: (+48) 664 028 154; e-mail: michal.grelich@lakma.com

RKS 1**Rafał Kozioł - Regionalny Kierownik Sprzedaży**

woj. śląskie, małopolskie, świętokrzyskie, podkarpackie, lubelskie
kom: (+48) 664 028 148; e-mail: rafal.koziol@lakma.com

RKS 2**Zbigniew Wojnowski - Regionalny Kierownik Sprzedaży**

woj. opolskie, dolnośląskie, lubuskie
kom: (+48) 603 192 413; e-mail: zbigniew.wojnowski@lakma.com

RKS 3**Gracjan Barski – Regionalny Kierownik Sprzedaży**

woj. łódzkie, mazowieckie, podlaskie, warmińsko-mazurskie
kom: (+48) 664 028 104; e-mail: gracjan.barski@lakma.com

RKS 4**Radosław Nowaczyk - Regionalny Kierownik Sprzedaży**

woj. wielkopolskie, kujawsko-pomorskie, zachodnio-pomorskie, pomorskie
kom: (+48) 664 028 105; e-mail: radoslaw.nowaczyk@lakma.com

Marketing i Rozwój Produktu

Monika Łocińska – Product Manager
tel: (+48) 32 43 49 217; kom: (+48) 664 028 153
e-mail: monika.locinska@lakma.com

Tomasz SZYDŁOWSKI – Dyrektor Sprzedaży

e-mail: tomasz.szydowski@lakma.com

