

Reinigungs- und Hygienelösungen



Produktsortiment 2019 / 2020

Reinigungs- und Desinfektionsplan



Objekt: _____

Was?	Womit?	Wann?							Wie?
		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	
Geschirr / Gläser	GASTROzid® GS10 Handspülmittel	nach Bedarf							2-3 Spritzer pur, manuell / kurze Einwirkung
	GASTROzid® GS1 Geschirr-Reiniger	nach Bedarf							0,2-0,4 % Dosiergerät
	GASTROzid® GS3 Geschirr- und Gläserreiniger								0,2-0,4 % Dosiergerät
	GASTROzid® GS5 Geschirr-Reiniger								0,15-0,35 % Dosiergerät
	GASTROzid® GS2 Klarspüler sauer	nach Bedarf							0,01-0,05 % Dosiergerät
	GASTROzid® GS4 Klarspüler neutral								
Oberflächen	GASTROzid® K1 Küchenreiniger alkalisch								0,2-3,0 % manuell oder Dosiergerät / kurze Einwirkung
	GASTROzid® K2 Küchenreiniger sauer								0,1-3,0 % manuell oder Dosiergerät / 5 Min. Einwirkung
	GASTROzid® K3 Desinfektionsreiniger								1,0-3,0 % manuell oder Dosiergerät / 5 Min. Einwirkung
	MEDlZid® O1 Mehrzweckreiniger								0,1-0,2 % manuell oder Dosiergerät / kurze Einwirkung
	MEDlZid® O2 Schmutz- und Fettlöser								pur, manuell über Sprühflasche
	MEDlZid® O3 Schnelldesinfektion								pur, manuell über Sprühflasche / 30 Sek. Einwirkung
	MEDlZid® O4 Glasreiniger								pur, manuell über Sprühflasche
	MEDlZid® O6 Edelstahlpflege								pur, manuell über Sprühflasche
Fussböden	GASTROzid® K1 Küchenreiniger alkalisch								0,2-3,0 % manuell oder Dosiergerät / 5 Min. Einwirkung
	GASTROzid® K2 Küchenreiniger sauer								0,1-3,0 % manuell oder Dosiergerät / 5 Min. Einwirkung
	GASTROzid® K3 Desinfektionsreiniger								1,0-3,0 % manuell oder Dosiergerät / 5 Min. Einwirkung
Geräte	GASTROzid® K10 Backofenreiniger								pur, manuell oder Dosiergerät / 5-10 Min. Einwirkung
	GASTROzid® K11 Geräteentkalker								10-33 % manuell / 5 Min. Einwirkung
	MEDlZid® O6 Edelstahlpflege								pur, manuell
Glasflächen	MEDlZid® O4 Glasreiniger								pur, manuell
Sanitär	MEDlZid® S1 Sanitär-Grundreiniger								0,2-0,3 % manuell / kurze Einwirkung



Kundenservice
 Telefon: +49(0)8033 9760-0
www.meditrade-cleaning.de
cleaning@meditrade.de

Reinigungs- und Hygienelösungen



Inhaltsverzeichnis

Reinigungs- und Desinfektionsplan (abtrennbar)	Seite 2
Hautschutz- und Händehygieneplan (abtrennbar)	Seite 15

Produktsortiment Meditrade® cleaning

GASTROzid® GS-Serie Geschirr-Reinigung	Seite 4
GASTROzid® GS-Serie Geschirr-Reinigung	Seite 5
GASTROzid® K-Serie Küchenreinigung	Seite 6
GASTROzid® K-Serie Küchenreinigung	Seite 7

GASTROzid® / MEDLzid® Hygiene in Gewerbeküchen	Seite 8
GASTROzid® / MEDLzid® Hygiene in Gewerbeküchen	Seite 9
MEDLzid® O-Serie Oberflächenreinigung	Seite 10
MEDLzid® O-Serie Oberflächenreinigung	Seite 11
MEDLzid® S-Serie Sanitärreinigung	Seite 12
MEDLzid® RT-Serie Reinigungs-Hilfsmittel	Seite 13
MEDIman® H-Serie Handreinigung	Seite 14



GASTROZid®

GS-Serie Geschirr-Reinigung



GASTROZid® GS1 GESCHIRR-REINIGER chlorhaltig

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS1-10
20 Ltr. / 25 kg Kanister: GS1-20



10 Ltr.



20 Ltr.

- Hochalkalischer und leistungsstarker Geschirr-Reiniger für alle gewerblichen Spülmaschinen mit Dosieranlagen.
- Für ALLE Wasserhärten geeignet.
- Reinigt gründlich Geschirr, Gläser, Bestecke und Kochgeschirr, materialschonend bei ALUMINIUM, Dekoren und Glasuren, Silber, Kunststoff und Stahl.
- Entfernt Stärke und Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift.
- Vermeidung von Kalkablagerungen durch Komplexbildner.
- Keine Schaumentwicklung.
- Wirkt Fettablagerungen in der Spülmaschine entgegen.
- Sehr geringer Verbrauch (2 - 3 g / Liter Spülwasser)
- Bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR4 Dosierpumpe empfohlen.



GASTROZid® GS2 KLARSPÜLER sauer

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS2-10
20 Ltr. / 25 kg Kanister: GS2-20



10 Ltr.



20 Ltr.



- **Umweltfreundlicher**, saurer universal Klarspüler für alle Gewerbe- und Haushaltsspülmaschinen sowie Konvektomaten oder Kombidämpfer.
- Für ALLE Wasserhärten geeignet.
- Gewährleistet selbständig eine fleckenfreie, hochglänzende Klartrocknung des Spülgutes.
- Materialschonend; KEINE Beeinträchtigung von Dekoren oder Glasuren; problemlos bei Silber, ALUMINIUM, Kunststoff, Stahl oder Melaminharz.
- Beugt Kalkablagerungen vor.
- Schaumbremsend.
- Sehr geringer Verbrauch (0,1 - 0,5 g / Liter Spülwasser).
- Bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROZid® GS1 Geschirr-Reiniger.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR1 Dosierpumpe empfohlen.



GASTROZid® GS3 GESCHIRR- UND GLÄSERREINIGER chlorfrei

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS3-10
20 Ltr. / 25 kg Kanister: GS3-20



10 Ltr.



20 Ltr.

- Hochalkalischer und leistungsstarker Geschirr- und Gläserreiniger für alle gewerblichen Spülmaschinen mit Dosieranlagen.
- Chlor- und Phosphonatfrei.
- Für ALLE Wasserhärten geeignet.
- Reinigt gründlich Geschirr, Gläser, Bestecke und Kochgeschirr, materialschonend bei ALUMINIUM, Dekoren und Glasuren, Silber, Kunststoff und Stahl.
- Entfernt Stärke und Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift.
- Wirkt Fettablagerungen in der Spülmaschine entgegen.
- Sehr geringer Verbrauch (2 - 3 g / Liter Spülwasser).
- Bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR4 Dosierpumpe empfohlen.



GASTROZid® GS4 KLARSPÜLER neutral

10 Ltr. Kanister: GS4-10



10 Ltr.

- Neutraler hochleistungs Klarspüler für alle Gewerbe- und Haushaltsspülmaschinen sowie Konvektomaten oder Kombidämpfer bei Einsatz von Osmoseanlagen.
- Nur für vollenthärtetes Wasser durch Osmoseanlagen oder Verschnittwasser mit max. 2-3°dH geeignet, bei hartem Wasser muss auf den GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer umgestellt werden.
- Gewährleistet selbständig eine fleckenfreie, hochglänzende Klartrocknung des Spülgutes.
- Materialschonend; KEINE Beeinträchtigung von Dekoren oder Glasuren; problemlos bei Silber, ALUMINIUM, Kunststoff, Stahl oder Melaminharz.
- Schaumbremsend.
- Sehr geringer Verbrauch (0,1 - 0,5 g / Liter Spülwasser).
- Bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROZid® GS1 Geschirr-Reiniger.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz der GASTROZid® PR1 Dosierpumpe empfohlen.

GS-Serie Geschirr-Reinigung



GASTROzid® GS5 GESCHIRR-REINIGER chlor- und phosphatfrei

10 Ltr. / 12 kg Kanister: GS5-10



10 Ltr.

- Hochalkalischer, leistungsstarker und **umweltschonender** Geschirr-Reiniger für alle gewerblichen Spülmaschinen mit Dosieranlagen.
- Frei von Abwasser belastenden Stoffen wie Phosphat, NTA, NTDA, und Chlorverbindungen.
- Für **ALLE** Wasserhärten geeignet.
- Reinigt gründlich Geschirr, Gläser, Bestecke und Kochgeschirr, materialschonend bei ALUMINIUM, Dekoren und Glasuren, Silber, Kunststoff und Stahl.
- Entfernt Stärke und Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift.
- Vermeidung von Kalkablagerungen durch Komplexbildner.
- Keine Schaumentwicklung.
- Wirkt Fettablagerungen in der Spülmaschine entgegen.
- Sehr geringer Verbrauch (1,5 - 3,5 g / Liter Spülwasser).
- Bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit dem GASTROzid® GS2 Klarspüler sauer.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz der GASTROzid® PR4 Dosierpumpe empfohlen.



GASTROzid® GS10 HANDSPÜLMITTEL kraftvolle Fettlösekraft

1 Ltr. Profilflasche: GS10-01

VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: GS10-10



1 Ltr.

10 Ltr.

- Hochleistungs Handspülmittel mit besonders kraftvoller Fettlösekraft.
- Spült gründlich alle Arten von Geschirr, Gläsern, Bestecken und Kochgeschirr.
- Entfernt leicht Fett und jeglichen Schmutz wie Kaffee-, Tee- oder Safrückstände sowie Lippenstift.
- Sehr materialschonend.
- Auch zur neutralen Oberflächenreinigung geeignet.
- Streifenfrei & selbsttrocknend.
- Sehr geringer Verbrauch (5 ml / Spülbecken).
- zur optimalen manuellen Dosierung wird der Einsatz der GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe oder des GASTROzid® AH10 Auslaufhahn empfohlen.

Dosiertechnik



1 GASTROzid® PR1 Dosierpumpe 230V für Klarspüler

- für Untertisch- und Haubenspülmaschinen
 - bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROzid® GS2 oder GS4 Klarspüler
- 1 Stk. #PR1

2 GASTROzid® PR4 Dosierpumpe 230V für Geschirr-Reiniger

- für Untertisch- und Haubenspülmaschinen
 - bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROzid® GS1, GS3 oder GS5 Geschirr-Reiniger
- 1 Stk. #PR4

3 GASTROzid® T50 Kombi-Dosiergerät für Klarspüler und Geschirr-Reiniger

- für Hauben- und Bandspülmaschinen
 - bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROzid® GS-Serie
- 1 Stk. #T50

- GASTROzid® SPG3 Schlauchpumpe intern (ohne Abbildung)

- für Geschirrspülmaschinen mit interner Dosiereinheit (als Ersatz)
 - bestmögliche Ergebnisse in Verbindung mit GASTROzid® GS-Serie
- 1 Stk. #SPG3



K-Serie Küchenreinigung



GASTROzid® K1 KÜCHENREINIGER ALKALISCH

10 Ltr. Kanister: K1-10



10 Ltr.

- **Umweltschonender**, hochalkalischer und leistungsstarker Kraftreiniger und Fettlöser.
- Zur gründlichen und schnellen Unterhaltsreinigung.
- Für alle wasser- und alkalibeständigen Böden und Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen und -armaturen, Küchengeräte) in professionellen Küchen oder universell im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe.
- Entfernt wirkungsvoll Öle, Fette, Blut, Eiweiß und sonstige hartnäckige Verschmutzungen.
- Auch für industrielle Reinigungsarbeiten als Allzweckreiniger geeignet.
- Materialschonend; auch für Aluminiumoberflächen geeignet.
- Ohne Duft- und Farbstoffe.
- Ideale Ergänzung:
 - a) in der Unterhalts- und Grundreinigung: GASTROzid® K2 Küchenreiniger sauer
 - b) in der Flächendesinfektion: GASTROzid® K3 Desinfektionsreiniger
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® PW4 Eimerbefüller, GASTROzid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen.



GASTROzid® K2 KÜCHENREINIGER SAUER

10 Ltr. Kanister: K2-10



10 Ltr.

- **Umweltschonender**, leistungsstarker saurer Schaumreiniger.
- Zur gründlichen und schnellen Grund- und Unterhaltsreinigung.
- Geeignet für alle säurebeständigen Böden (z.B. Fliesen) und Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen und -armaturen, Küchengeräte) in professionellen Küchen oder universell im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe.
- Entfernt wirkungsvoll Kalk, Rost und Urinstein.
- Kalkblocker hemmt die Wiederanschmutzung.
- Materialschonend; auch für Aluminiumoberflächen geeignet; mit Korrosionsschutz.
- Auch für Sanitäranlagen oder Schwimmbäder geeignet.
- Ohne Duft- und Farbstoffe.
- Ideale Ergänzung:
 - a) in der alkalischen Unterhaltsreinigung: GASTROzid® K1 Küchenreiniger alkalisch
 - b) in der Flächendesinfektion: GASTROzid® K3 Desinfektionsreiniger
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® PW4 Eimerbefüller, GASTROzid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen.



GASTROzid® K3 DESINFEKTIONS- REINIGER mildalkalisch

10 Ltr. Kanister: K3-10



10 Ltr.

- Professioneller, mildalkalischer Desinfektionsreiniger.
- Zur schnellen und wirkungsvollen Desinfektion und Reinigung in einem Arbeitsgang.
- Geeignet für alle wasserbeständigen Böden (z.B. Fliesen) und Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen und -armaturen, Küchengeräte) in professionellen Küchen oder im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe.
- Bakterizide, begrenzt viruzide und levurozide Desinfektionswirkung.
- Entfernt auch leichte Öl- und Fettschmutzungen.
- Beseitigt unangenehme Gerüche.
- Materialschonend.
- IHO-Listung.
- Ideale Ergänzung:
 - a) in der alkalischen Unterhaltsreinigung: GASTROzid® K1 Küchenreiniger alkalisch
 - b) in der sauren Unterhalts- und Grundreinigung: GASTROzid® K2 Küchenreiniger sauer
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® PW4 Eimerbefüller, GASTROzid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen.



GASTROzid® K10 BACKOFENREINIGER krustenbrechend

750 ml Sprühflasche: K10-750
VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: K10-10



750 ml

10 Ltr.

- Hochleistungs Grill-, Backofen- und Konvektomatenreiniger.
- Zur intensiven und wirkungsvollen Backofenreinigung.
- Geeignet für alle Küchengeräte wie Grill- und Backöfen, Kombidämpfer, Konvektomaten, Fahr- oder Stikkenwagen, Backbleche, Transportbänder, Arbeitsgeräte, Maschinen, Behälter, Arbeitsplatten und Böden.
- Entfernt kraftvoll eingebrannte Verkrustungen.
- Nicht auf Weichmetallen (Aluminium) anwenden!
- Ideale Ergänzung bei in Öfen integrierten Dosiergeräten: GASTROzid® GS2 Klarspüler sauer.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® PW4 Eimerbefüller, GASTROzid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät empfohlen.

K-Serie Küchenreinigung



GASTROZid® K11 GERÄTEENTKALKER

1 Ltr. Spritzflasche: K11-01
VE: 12 Fl.



1 Ltr.

- Saurer Geräteentkalker und Kalklöser.
- Zur gründlichen Entkalkung von Geräten und Oberflächen.
- Geeignet für alle säurebeständigen Küchengeräte (z.B. Heißwassergeräte, Kaffeemaschinen oder Töpfe) und -oberflächen (z.B. Edelstahlfächen und -armaturen) und Böden.
- Entfernt extreme Kalkablagerungen auf Edelstahl, Aluminium, Messing, Kupfer, Zinn und bedingt Zink.

Dosiertechnik und -hilfen



1 GASTROZid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät

- für 2 Produkte
 - mit 15 m Schlauch und Sprühpistole, Kanisterhalterungen für normalen Wasseranschluss / KEIN Elektroanschluss notwendig.
 - zur optimalen Dosierung der kompletten GASTROZid® K-Serie
- 1 Stk. #PW2

2 GASTROZid® PW4 Eimerbefüller

- für 4 Produkte
 - mit Druckknopf, Durchfluss 16 Ltr. / min
 - für normalen Wasseranschluss / KEIN Elektroanschluss notwendig.
 - zur optimalen Dosierung der kompletten GASTROZid® K-Serie
- 1 Stk. # PW4

3 GASTROZid® AH10 Auslaufhahn

- für 10 Ltr. Kanister (51 mm DM)
- 1 Stk. #AH10

4 GASTROZid® KP10 Kanisterpumpe

- zur optimalen Eimerdosierung (1 Hub = ca. 20 ml)
- 1 Stk. #KP10

5 GASTROZid® KS10 Kanisterschlüssel

- für 10 Ltr. Kanister
- 1 Stk. #KS10

6 GASTROZid® DK1000 Dosierkugel

- für 1 Ltr. Rundflaschen
 - zur optimalen Eimerdosierung (Reservoir = 20 ml)
- 1 Stk. #DK1000

7 GASTROZid® WH10 / WH20 Edelstahl-Wandhalter

- 10 Ltr.**
 - zur bodenfremen Ablage aller GASTROZid® 10 Ltr.-Produkte
- 1 Stk. #WH10
- 20 Ltr.**
 - zur bodenfremen Ablage aller GASTROZid® 20 Ltr.-Produkte
- 1 Stk. #WH20



Hygiene für Gewerbeküchen

Das **innovative Meditrade® cleaning Sortiment** macht Schluss mit dem Produkt-Dschungel und entspricht den **höchsten HACCP-Qualitätsansprüchen** aller Kunden.

Mit wenigen leistungsstarken Produkten können nämlich **alle Hygiene-probleme** in Gewerbeküchen **professionell** und **effizient** gelöst werden. Das spart vor allem Geld, Zeit und Platz.

Mit den **abtrennbaren Hygieneplänen** sowie den mittels **QR-Codes** abrufbaren Datenblättern sind die Kunden immer auf der sicheren Seite.

Die modernen **Ecolabel-zertifizierten** Produkte schonen zudem noch unsere Umwelt.

Das neue **Meditrade® cleaning Sortiment: effizient - sicher - nachhaltig**
Sollten Sie weitere Informationen zur Produkthanwendung benötigen, dann können Sie uns gerne jederzeit kontaktieren:

Telefon: +49(0)80 33 97 60 - 0 • E-Mail: cleaning@meditrade.de



GASTROZid® K1
KÜCHENREINIGER ALKALISCH
Seite 6



MEDIZid® O3
SCHNELL DESINFEKTION
Seite 10



GASTROZid® GS1
GESCHIRR-REINIGER
Seite 4



GASTROZid® GS2
KLARSPÜLER SAUER
Seite 4



**MEDIZid® O6
EDELSTAHL-
PFLEGE**
Seite 11



**GASTROZid® K10
BACKOFENREINIGER**
Seite 6



**MEDIZid® O2
SCHMUTZ- UND FETTLÖSER**
Seite 10



**GASTROZid® K2
KÜCHENREINIGER SAUER**
Seite 6



**GASTROZid® K3
DESINFEKTIONSREINIGER**
Seite 6



O-Serie Oberflächenreinigung



MEDizid® O1 MEHRZWECKREINIGER breites Spektrum

1 Ltr. Spritzflasche: O1-01

VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: O1-10



1 Ltr.



10 Ltr.



- **Umweltschonender**, oberflächenaktiv wirkender Alkohol-Mehrzweckreiniger.
- Zur täglichen Unterhaltsreinigung.
- Für alle wasserbeständigen Oberflächen und Böden, ideal für das einstufige Nass- und Feuchtwischverfahren aller Belagsarten, kein Schichtaufbau.
- Entfernt schnell und kraftvoll Verschmutzungen jeder Art, auch Gummi-, Tinte- und Kugelschreiber-Verschmutzungen.
- Erhält die Saugfähigkeit der textilen Fasern von Moppbezügen und Wischtüchern.
- Trocknet bei streifenfreiem Brilliant-Glanz ab.
- Hinterlässt angenehmen Frischeduft.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® PW4 Eimerbefüller, GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® AH10 Auslaufhahn oder GASTROzid® DK1000 Dosierkugel (für 1 Ltr. Flasche) empfohlen.



MEDizid® O2 SCHMUTZ- UND FETTLÖSER

750 ml Sprühflasche: O2-750

VE: 12 Fl.



750 ml

- **Umweltschonender**, gebrauchsfertiger und leistungsstarker Kraftreiniger und Fettlöser.
- Zur gründlichen und schnellen täglichen Reinigung.
- Für alle wasserbeständigen Oberflächen.
- Entfernt wirkungsvoll Öle, Fette, Blut, Eiweiß und sonstige hartnäckige Verschmutzungen.
- Ideal als Universalreiniger in der Küchenreinigung anwendbar, hervorragende Reinigungsleistung bei Arbeitsplatten, Geräten, Abzugshauben, sowie in Backöfen und im Grillbereich.
- Auch für industrielle Reinigungsarbeiten als Allzweckreiniger geeignet.
- Materialschonend; auch für Aluminiumoberflächen geeignet.
- Ohne Duft- und Farbstoffe.



MEDizid® O3 SCHNELL- DESINFEKTION

750 ml Sprühflasche: O3-750

VE: 12 Fl.



750 ml

- Gebrauchsfertige, alkoholische Schnelldesinfektion.
- Zur schnellen und wirkungsvollen Flächendesinfektion.
- Für alle alkoholbeständigen Oberflächen.
- Ideal in der Desinfektion aller mit Lebensmitteln in Verbindung kommenden Oberflächen wie Arbeitsplatten, Geräten und Theken.
- Auch zum Einsatz in der Lebensmittelindustrie, im industriellen und öffentlichen Bereich (PT2/PT4).



MEDizid® O4 GLASREINIGER

1 Ltr. Spritzflasche: O4-01

VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: O4-10



1 Ltr.



10 Ltr.

- Professioneller, gebrauchsfertiger Oberflächen-Schnellreiniger.
- Zur schnellen täglichen Unterhaltsreinigung.
- Für alle wasserbeständigen glatten Oberflächen wie Fenster, Gläser, Spiegel, Fliesen und lackierte Flächen sowie Edelstahl- und Chromflächen.
- Trocknet bei streifenfreiem Brilliant-Glanz ab.
- Hinterlässt angenehmen Frischeduft.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe oder GASTROzid® AH10 Auslaufhahn empfohlen.

O-Serie Oberflächenreinigung



MEDIZID® O6 EDELSTAHPFLEGE

500 ml Sprühflasche: O6-500
VE: 12 Fl.



500 ml

- Professionelle, farblose Paraffinöl-Lotion.
- Zur Reinigung und Pflege von Edelstahl- und Aluminiumoberflächen.
- Entfernt schnell leichte Schmutzanhaftungen, z.B. Fingerabdrücke.
- Erzeugt einen Pflegefilm, der vor Feuchtigkeit, Korrosion und Wiederanschmutzung (Fingerabdrücke) schützt.
- Ideal für die Pflege von Theken, Arbeitsplatten, Geräten, Armaturen, Fahrstühlen, etc.
- Trocknet schnell und streifenfrei ab.
- Hinterlässt angenehmen Orangenduft.
- Bei stark verschmutzten Flächen ist eine Vorreinigung z.B. mit dem MEDIZID® O2 Schmutz- und Fettlöser erforderlich.



**MEDIZID® O6
EDELSTAHPFLEGE**
Seite 11



**MEDIZID® O2
SCHMUTZ- UND
FETTLÖSER**
Seite 10



**MEDIZID® O4
GLAS-
REINIGER**
Seite 10



**MEDIZID® O3
SCHNELL-
DESINFEKTION**
Seite 10



**MEDIZID® O1
MEHRZWECK-
REINIGER**
Seite 10



S-Serie Sanitärreinigung



MEDizid® S1 SANITÄR-GRUNDREINIGER Gel

1 Ltr. Spritzflasche: S1-01

VE: 12 Fl.

10 Ltr. Kanister: S1-10



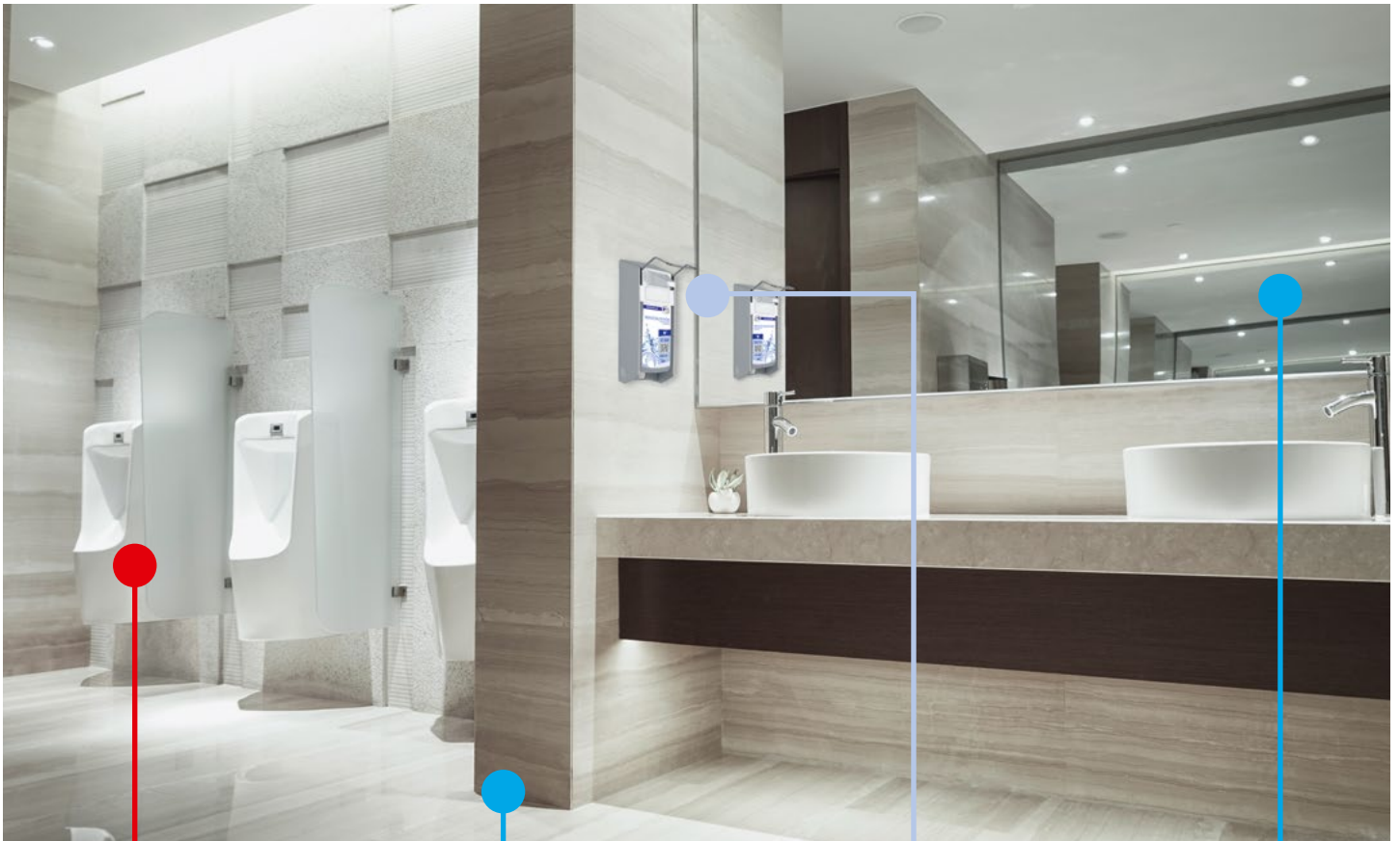
1 Ltr.



10 Ltr.



- **Umweltfreundlicher**, professioneller und kraftvoller Sanitärreiniger.
- Reinigt gründlich und schnell WC-, Urinal- und Waschbecken Fliesen, Bade- und Duscheinrichtungen, sowie alle Armaturen aus Chrom oder Edelstahl.
- Aufgrund seiner Viskosität auch als WC-Reiniger einsetzbar.
- Entfernt selbst hartnäckige Verschmutzungen wie z.B. Rost, Urinstein, Kalk- oder Zementschleier.
- Vermeidung von Kalkablagerungen durch Komplexbildner.
- Hemmt die Wiederanschmutzung.
- Anwendbar auf allen säurebeständigen Oberflächen und Böden. Ungeeignet für säureempfindliche Materialien, z.B. Marmor.
- Streifenfreier Hochglanz ohne Nachrocknen.
- Hinterlässt frischen Duft.
- Zur optimalen Dosierung wird der Einsatz von GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® AH10 Auslaufhahn oder GASTROzid® DK1000 Dosierkugel (für 1 Ltr. Flasche) empfohlen.



**MEDizid® S1
SANITÄRREINIGER**
Seite 12



**MEDizid® O1
MEHRZWECKREINIGER**
Seite 10



**MEDiman® H1, H2, H3
HANDREINIGUNG**
Seite 14



**MEDizid® O4
GLASREINIGER**
Seite 10



RT-Serie Reinigungs-Hilfsmittel

Meditrade® cleaning Reinigungs-Hilfsmittel sind ausgewählte Produkte zur **effizienten professionellen Reinigung** und stellen die perfekte Ergänzung zum **Meditrade® cleaning Reinigerprogramm** dar.
Das neue **Meditrade® cleaning** Sortiment: **effizient - sicher - nachhaltig**

Alle Produkte sind farblich codiert:

Gelb steht für den Einsatz in der Küche, **Blau** für die Reinigung von Oberflächen und **Rot** für den Einsatz im Sanitärbereich.
Das hilft **Querkontaminationen** zu vermeiden.

GASTROZid® RT1 Scheuerschwamm

groß, gelb, 7 x 15 cm

Mit Griffleiste und abrasivem grünem Vliespad.
Zum Entfernen von Verkrustungen.

● 10 Stk.: #RT1

GASTROZid® RT2 Pflegeschwamm

groß, blau, 7 x 15 cm

Mit Griffleiste und sanftem weißem Vliespad.
Zur schonenden Reinigung.

● 10 Stk.: #RT2

GASTROZid® RT3 Scheuerschwamm

klein, gelb, 5 x 10 cm

Mit Griffleiste und abrasivem grünem Vliespad.
Zum Entfernen von Verkrustungen auf unempfindlichen Oberflächen.

● 6 Stk.: #RT3

GASTROZid® RT Schwammtuch

20 x 20 cm, 200 g / qm

Feucht, fusselfrei und waschmaschinenbeständig.
Höchstes Flüssigkeits-Aufnahmevermögen.

● gelb 10 Stk.: #RT4

● blau 10 Stk.: #RT5

GASTROZid® RT Vliestuch

40 x 40 cm, 110 g / qm

Für die schnelle, feuchte Unterhaltsreinigung.

● gelb 10 Stk.: #RT10

● blau 10 Stk.: #RT11

○ weiß 10 Stk.: #RT12

GASTROZid® RT Mikrofaser Tuch

40 x 40 cm, 250 g / qm

Ideal für die Unterhaltsreinigung.

Sehr hoher Schmutztransport.

Hohes Flüssigkeits-Aufnahmevermögen.

Trocken auch als Staubbindetuch verwendbar.

● gelb 5 Stk.: #RT20

● blau 5 Stk.: #RT21

● rot 5 Stk.: #RT22

GASTROZid® RT Edelstahl-Schwamm

Aus widerstandsfähigem Edelstahl-Spiraldraht.

Zum Entfernen von hartnäckigen Verkrustungen.

○ groß (60 g), 1 Stk.: #RT30

○ klein (40 g), 10 Stk.: #RT31

GASTROZid® RT Wischbezug Mikrofaser

Aus 100% Polyester microfaser.

Ideale Feuchtigkeitsaufnahme.

Hervorragender Schmutztransport.

Sehr gutes Gleitverhalten.

Waschbar bis 95°C.

○ groß (50 cm), 1 Stk.: #RT60

○ klein (40 cm), 1 Stk.: #RT61

GASTROZid® RT Wischbezug Baumwolle

Schlinge / Franse

Aus hochwertigem Baumwoll- / Polyestergemisch.

Sehr hohe Schmutz- und Feuchtigkeitsaufnahme.

Ideales Gleitverhalten.

Waschbar bis 95°C.

○ groß (50 cm), 1 Stk.: #RT62

○ klein (40 cm), 1 Stk.: #RT63

GASTROZid® RT70 Alustiel

eloxiert 23,5 mm x 140 cm, blaue Kappe

Mit Aufnahmeloch für Klapphalter,

z.B. GASTROZid® RT71 / RT72 Magnet-Klapphalter

○ 1 Stk.: #RT70

GASTROZid® RT Magnet-Klapphalter

Durch den Magnetverschluss sehr schnelles

Wechseln der Bezüge.

Leichtgewicht für ergonomisches Arbeiten.

Für alle Wischbezüge mit Seitentaschen.

○ groß (50 cm), 1 Stk.: #RT71

○ klein (40 cm), 1 Stk.: #RT72



Kundenservice

Telefon: +49 (0) 80 33 97 60 - 0
www.meditrade-cleaning.de
cleaning@meditrade.de

Meditrade GmbH

Medipark 1
83088 Kiefersfelden
Deutschland

Telefon: +49 (0) 80 33 97 60 - 0

www.meditrade.de
info@meditrade.de



H-Serie Handreinigung



MEDIman® H1 WASHLOTION hautfreundlich parfümfrei

500 ml Euro-Flasche: H1-500
1 Ltr. Euro-Flasche: H1-1000
VE: 18 Fl. / VE: 10 Fl.



500 ml



1 Ltr.

- Parfümfreie Hand- und Ganzkörperwaschlotion.
- Reinigt gründlich und hautschonend stark beanspruchte Haut und Hände.
- Hautfreundlicher pH-Wert erhält Säureschutzmantel der Haut.



MEDIman® H2 HÄNDEDESINFEKTION begrenzt viruzid schnelle Einwirkzeit

500 ml Euro-Flasche: H2-500
1 Ltr. Euro-Flasche: H2-1000
VE: 18 Fl. / VE: 10 Fl.



500 ml



1 Ltr.



- Breites Wirkungsspektrum.
- Dosierung für hygienische Händedesinfektion ist 3 ml (+15 Sek Einwirkzeit).
- Rückstandsfreie Verdunstung.
- Rückfettungssystem schont die Hände auch bei häufiger Anwendung.
- IHO-Listung.



MEDIman® H3 HAUTSCHUTZLOTION wasserfest

1 Ltr. Euro-Flasche: H3-1000
VE: 10 Fl.



1 Ltr.

- Wasserfeste Hautschutz- und Handpflegecreme.
- Zur Anwendung VOR und NACH der Arbeit.
- Schützt die Haut beim Umgang mit wasserlöslichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.
- Silikon- und parfümfrei.
- Zieht schnell ein.

Spender / Dosierhilfen für H-Serie Handreinigung

1



2



3



1 MEDIman® Eurospender Aluminiumgehäuse

H10 für 500 ml Euro-Flasche #00938AL

H11 für 1 Ltr. Euro-Flasche #00939AL

2 MEDIman® Eurospender Kunststoffgehäuse

H12 für 500 ml Euro-Flasche #00936KST

H13 für 1 Ltr. Euro-Flasche #00937KST

3 MEDIman® Dosierpumpe

H20 für 500 ml Euro-Flasche DIN25 #00929

H21 für 1 Ltr. Euro-Flasche DIN25 #00929

Hautschutz- und Händehygieneplan



Objekt: _____

Was?	Womit?	Wann?	Wie?
Hände waschen	MEDIman® H1 Waschlotion	VOR Arbeitsbeginn Bei Verunreinigungen der Hände NACH Toilettenbesuch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hände vornässen 2. 1-2 Spenderhübe (ca. 2ml) haselnussgroß auftragen 3. Lotion gründlich inkl. Fingerzwischenräume einreiben 4. mit Wasser gründlich abspülen
Hände desinfizieren	MEDIman® H2 Händedesinfektion	NACH jeder Händewaschung VOR Kontakt mit Lebensmitteln NACH Toilettenbesuch	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1-2 Spenderhübe (=ca. 2ml) haselnussgroß auf die trockenen Hände auftragen 2. Präparat gründlich inkl. Fingerzwischenräume, Fingerkuppen, etc. einreiben 3. 30 Sekunden einwirken lassen
Hände / Haut schützen	MEDIman® H3 Hautschutzlotion	VOR Arbeitsbeginn NACH Arbeitsende	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1-2 Spenderhübe (=ca. 2ml) haselnussgroß auf den Handrücken auftragen 2. Lotion gründlich in die Hände einmassieren



Kundenservice
 Telefon: +49(0)8033 9760-0
www.meditrade-cleaning.de
cleaning@meditrade.de

Die Verantwortlichkeiten der Reinigungsprozesse liegen beim zuständigen Küchenmitarbeiter. Alle gereinigten Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind mit Klarwasser nachzuspülen.

Diese Angaben sind lediglich Empfehlungen für die Nutzung der Produkte auf der Grundlage unserer bisherigen Erfahrungen. Daher übernehmen wir keinerlei Haftung, einschließlich Forderungen Dritter.



Meditrade GmbH

Medipark 1
83088 Kiefersfelden
Deutschland
Telefon +49(0)8033 9760-0
Telefax +49(0)8033 9760-60

**Für Fragen zu unserem Sortiment und
weitere Informationen steht Ihnen unser
Customer-Service gerne zur Verfügung:**

Telefon +49(0)8033 9760-0
E-Mail cleaning@meditrade.de

**Sie finden uns auch im Internet
unter www.meditrade-cleaning.de**