



CZYSTA[®]
PIEKARNIA



Program Czysta Piekarnia to kompleksowe zarządzanie higieną w branży spożywczej.

Dzięki Programowi zyskasz:

- Indywidualnie dobrany pakiet rozwiązań oraz preparatów myjących
- Obniżenie kosztów sprzątania
- Zwiększenie bezpieczeństwa pracowników używających środki czyszczące
- Gotowe procedury sprzątania zgodne z systemami jakości (HACCP, GHP, GMP)

Dlaczego warto współpracować z firmą **DOMTOM**?

- Mamy ponad 20 letnie doświadczenie - współpracujemy z Cukiernikami i Piekarzami z całej Polski
- Produkujemy własną linię profesjonalnych środków czyszczących ELIT. Dbamy o najwyższą jakość oraz skuteczność. Dostosowujemy je do zmieniających się potrzeb i standardów.
- Z naszych usług skorzystało już ponad 600 Piekarni i Cukierni

Skorzystaj z **Programu Czysta Piekarnia!** Przygotujemy dla Ciebie gotowe rozwiązania i Plan Higieny, dostosowane do specyfiki Twojego zakładu oraz do wszystkich etapów produkcji.



**OPTIMALIZACJA
KOSZTÓW**



SZKOLENIE



**WDROŻENIE
GHP, GMP, HACCP**



**WERYFIKACJA
ZASOBÓW**



**KONTROLA
PROCESU MYCIA**



**ANALIZA
POTRZEB**

ELIT 546

1 L 10 L

Przeznaczenie: usuwanie tłuszczów roślinnych oraz zwierzęcych, białka, skrobi, cukrów, smarów.

Cechy produktu: Skoncentrowany płyn o neutralnym pH, nisko pieniający, bezapachowy. Nie zawiera fosforanów. Do mycia ręcznego i maszynowego.



ELIT 545 ACID

1 L 10 L

Przeznaczenie: środek do usuwania osadów wapiennych, pozostałości mydła oraz tłuszczu roślinnych i zwierzęcych. Odpowiedni do odkamieniania i odtłuszczenia podłóg, ścian, maszyn, urządzeń kuchennych, łazienek.

Cechy produktu: środek kwaśny. Odpowiedni do mycia ręcznego i maszynowego.

ELIT 545 STRONG

1 L 10 L

Przeznaczenie: usuwanie tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, białka, skrobi, cukrów, smarów. Nie nadaje się do powierzchni aluminiowych.

Cechy produktu: środek wysoko zasadowy, skoncentrowany, intensywnie rozpuszczający, niskopieniający, do mycia ręcznego i maszynowego, bezapachowy.



ELIT 846

20 L

Przeznaczenie: do codziennego mycia i odtłuszczenia powierzchni wodoodpornych.

Cechy produktu: niepieniający, bezapachowy środek do mycia ręcznego i maszynowego, do czyszczenia ścian, podłóg, urządzeń, maszyn, linie produkcyjnych.



GERMEX A

1 L

5 L

Przeznaczenie: preparat myjąco dezynfekujący, przeznaczony do stosowania na wszystkich powierzchniach zmywalnych: podłogi, maszyny, urządzenia.

Cechy produktu:

Skoncentrowany preparat o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych.



GERMEX SPRAY NEW

0,75 L

5 L

Przeznaczenie: preparat przeznaczony do użycia w zakładach przetwórstwa żywności. Do stosowania na wszystkich powierzchniach zmywalnych: maszyny, narzędzia, blaty robocze, urządzenia.

Cechy produktu: gotowy do użycia alkoholowy środek dezynfekujący, działa bakteriobójczo i drożdżakobójczo. Po zakończonej dezynfekcji powierzchnie mające kontakt z żywnością należy spłukać wodą.



OPTYMALIZACJA KOSZTÓW

Jak to zrobimy?

- Wyeliminujemy środki czystości niepotrzebne lub nieadekwatne dla właściwego funkcjonowania zakładu.
- Wykluczmy błędy popełniane w procesie mycia.
- Zamontujemy dozowniki środków czyszczących wraz z kartami technicznymi, zawierającymi wytyczne stosowania preparatów.
- Dzięki zindywidualizowanym procedurom ułatwiamy i przyspieszamy proces mycia i dezynfekcji sprzętu i powierzchni.

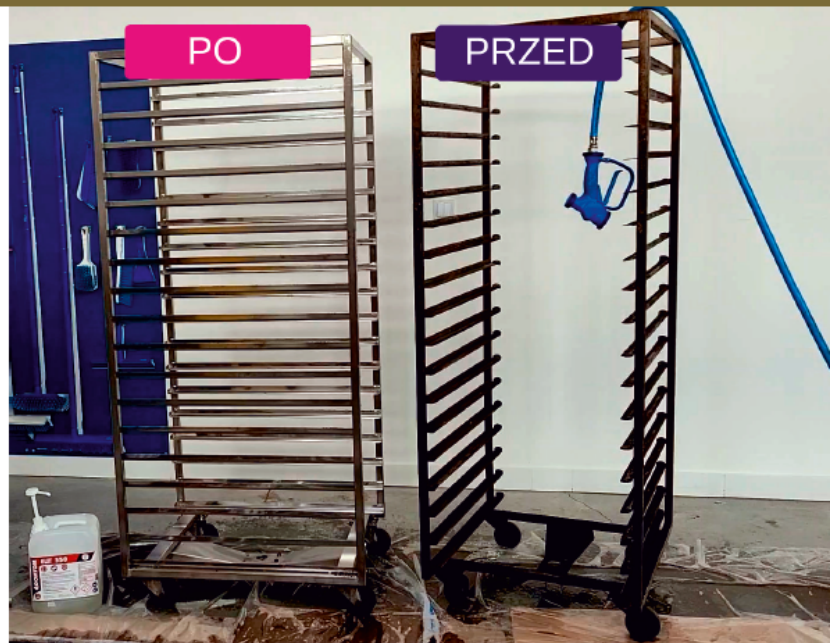
Zyskasz: zminimalizowane zużycie preparatów myjących, zmniejszenie wydatków na środki czystości, większy komfort i bezpieczeństwo pracowników.

ELIT 550

10 L

ELIT 550

to bardzo silny, zasadowy, skoncentrowany środek do usuwania przypaleń i starych, wielowarstwowych, zapieczonych zabrudzeń. Dedykowany do gruntowanego czyszczenia wózków transportowych do pieców obrotowych używanych w piekarnictwie / cukiernictwie oraz wszystkich powierzchni wykonanych ze stali, takich jak blachy czy formy.



Szybkie i efektywne mycie

Wystarczy nanieść preparat na czyszczoną powierzchnię przy pomocy spryskiwacza. Dokładnie pokryć aktywną pianą wszystkie zabrudzone miejsca i pozostawić na ok. 45min. Następnie spłukać wodą. Najlepszy efekt uzyskamy używając myjki ciśnieniowej.

Preparat ma silne właściwości żrące. Stosować wyłącznie w odzieży ochronnej i z zachowaniem środków ostrożności.



Jak to zrobimy?

- Przeszkolimy personel zakładu adekwatnie do pełnionej funkcji oraz szerzła zatrudnienia.
- Nauczymy jak optymalnie używać środków czystości oraz wykonywać procedurę sprzątnia.

Zyskasz: przeszkolony personel, który w sposób optymalny i bezpieczny będzie używał środków czyszczących. Zminimalizowane ryzyko i koszty wynikające z niewłaściwego stosowania preparatów myjących.



ELIT 145

0,75 L

5 L

Przeznaczenie: preparat w formie pianki do codziennego mycia powierzchni i urządzeń kuchennych. Skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń.

Cechy produktu: produkt gotowy do użycia, przyjazny środowisku, o odczynie zasadowym, w formie pianki, bez środków aromatyzujących.



ELIT 142

0,75 L

Przeznaczenie: Do codziennego mycia i odświeżania wodoodpornych powierzchni (metalowych, plastikowych, lakierowanego drewna, ceramiki, laminowanych).

Cechy produktu: gotowy do użycia płyn o neutralnym odczynie.



ELIT 513

0,75 L

5 L

Przeznaczenie: preparat do usuwania tłustych zapieczonych zabrudzeń z różnego rodzaju powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Zalecany do czyszczenia grilli, piekarników, rożnów, rusztów, kuchni gazowych i elektrycznych, komór wędzarniczych.

Cechy produktu: produkt w formie pianki, gotowy do użycia, o silnym działaniu. Nie stosować na aluminium.



WDROŻENIE GHP, GMP, HACCP



Jak to zrobimy?

- Przygotujemy pełną dokumentację HACCP i przeszkolimy personel z zakresu realizowania Planu Higieny.
- Przygotujemy dokumenty niezbędne na kontrolę sanepidu lub audyt wewnętrzny

Zyskasz: Zminimalizowane ryzyko i koszty wynikające z niewłaściwego stosowania preparatów myjących. Dostarczysz na rynek wyłącznie bezpieczne produkty, o wysokiej jakości i powtarzalności. Nadzór i działania korygujące pozwolą na ciągłe usprawnianie produkcji. Poprawisz wizerunek i wiarygodność firmy.

**My przygotowujemy dla Ciebie
HACCP, GHP, GMP.**

Ty z powodzeniem przejdziesz odbiór SANEPIDU. Będziesz miał pewność, że posiadasz kompletne dokumentacje oraz teczki kontroli sanitarnej. W Twoim lokalu /zakładzie produkcyjnym nie zabraknie odpowiednich środków czystości, a w Twojej głowie - gotowych odpowiedzi na pytania inspektorów.

Jak to robimy?

- Nasz zespół ekspertów jest do Twojej dyspozycji od pierwszego telefonu aż do końca procedury
- Nasi eksperci zajmują się wszystkim, co potrzebne, by SANEPID bez zastrzeżeń dokonał odbioru
- Przygotujemy przejrzystą, klarowną dokumentację
- Nasi eksperci wspierają na każdym etapie przy otwieraniu nowego biznesu
- Szkolimy z zakresu pracy z przygotowaną dokumentacją. Nasz ekspert wyjaśni jak rozumieć zapisy, co i jak wypełniać, oraz jak odpowiadać na pytania inspekcji sanitarnej

Każdą księgę HACCP, GHP i GMP tworzymy indywidualnie, dla konkretnego lokalu / zakładu produkcyjnego z uwzględnieniem jego specyfiki i potrzeb.

**Potrzebujesz
HACCP, GHP i GMP?**

ZADZWOŃ:
12 346 54 54



**CZYSTA[®]
PIEKARNIA**

**OPRACOWUJEMY DOKUMENTACJĘ
HACCP, GHP, GMP
DLA FIRM**



WERYFIKACJA ZASOBÓW

Jak to zrobimy?

- Ocenimy adekwatność i rodzaj sprzętów oraz środków czyszczących używanych w zakładzie.
- Przygotujemy zalecenia ściśle dopasowane do warunków w obiekcie, rodzaju produkcji, specyfiki miejsca i rodzaju zabrudzeń.

Zyskasz: optymalny Plan Higieny dopasowany do konkretnych potrzeb Twojego zakładu, środki czyszczące i procedury mycia adekwatne do najnowszych technologii.

DOMI LUX 32 MINT

1 L

5 L

Przeznaczenie:

płyn do ręcznego mycia naczyń

Cechy produktu: silnie pieniący
można używać
bez rozcieńczania
lub przygotować roztwór
do namaczania naczyń.



LEMON GRASS

1 L

5 L

Przeznaczenie:

preparat do mycia
naczyń.

Cechy produktu: skuteczny
w usuwaniu zanieczyszczeń, gęsta
piana, o zapachu cytrusowym.



DOMI 33 BEZZAPACHOWY

1 L

5 L

Przeznaczenie: płyn do mycia
naczyń.

Cechy produktu: skuteczny
w usuwaniu tłuszczu i brudu,
bezzapachowy.



DOMI 33 CYTRYNOWY

1 L

5 L

Przeznaczenie: płyn do mycia
naczyń.

Cechy produktu: skuteczny
w usuwaniu tłuszczu i brudu,
o zapachu cytrusowym.



ELIT 532

1 L

10 L

Przeznaczenie: do ręcznego mycia
naczyń i powierzchni wodoodpornych.

Cechy produktu: silnie skoncentrowany,
wysokowydajny, mocno pieniący
preparat o silnych właściwościach
odtłuszczających.



KONTROLA PROCESU MYCIA

Jak to zrobimy?

- Weryfikujemy pod kątem zgodności z zasadami HACCP, Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i wymogami Sanepidu, dostępne w zakładzie sprzęty i środki czystości.
- Sprawdzamy czy personel poprawnie przeprowadza procedury mycia i dezynfekcji.
- Kontrolujemy czy pracownicy używają środki myjące i dezynfekujące zgodnie z wytycznymi.

Zyskujesz: kompleksowy Plan Higieny. Dokładne procedury czyszczenia i dezynfekcji powierzchni, w tym: procedura mycia i dezynfekcji, wykaz środków stosowanych w obiekcie, harmonogram mycia i dezynfekcji,

Dokumentację opracowaną w formularzach operacyjnych tj.: arkusze mycia i dezynfekcji, instrukcje (mycia bieżącego, okresowego i dezynfekcji; utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie pracy; higieny osobistej pracowników; higieny na stanowisku pracy). Karty Charakterystyki, Karty Techniczne.





**DOMI 22 NEUTRAL
MYDŁO**

1 L

5 L



**DOMI 23 MYDŁO
ANTYBAKTERYJNE**

1 L

5 L



**DOMI 24 MYDŁO
ZIEŁONE JABŁUSZKO**

5 L



DOMI LUX 32 MINT

1 L

5 L



DOMI LUX 33 CYRTYNOWY

1 L

5 L



**DOMI LUX 33
BEZZAPACHOWY**

1 L

5 L



ANALIZA POTRZEB

Jak to zrobimy?

- Analizujemy jakie preparaty, urządzenia dozujące i sprzęt czyszczący, jest najbardziej adekwatny dla Twojego zakładu.
- Określimy najbardziej ekonomiczny sposób dozowania i stosowania preparatów.

Zyskujesz: środki czystości oraz zalecenia odnośnie ich stosowania, Plan Higieny ściśle dopasowany do pracy Twojego zakładu, preparaty najwyższej jakości.





PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY B 100 N

10L

Przeznaczenie: Uniwersalny środek nabłyszczający do zmywarek.



WINTERHALTER PŁYN MYJĄCY F 865 PLUS

12 / 25 KG

Przeznaczenie: środek do mycia garów i przyborów kuchennych, nadaje się do mycia blach i foremek aluminiowych.

Cechy produktu: preparat niskopieniący.



ZMYWARKA WINTERHALTER UF-M

szerokość x głębokość: 750 x 870 mm
wysokość: 1720 mm
głębokość
z otwartymi drzwiami: 1295 mm
wysokość
z otwartymi drzwiami: 2000 mm



ZMYWARKA WINTERHALTER UF-L

szerokość x głębokość: 755 x 870 mm
wysokość: 1880 mm
głębokość
z otwartymi drzwiami: 1375 mm
wysokość
z otwartymi drzwiami: 2240 mm

ZMYWARKA WINTERHALTER UF-XL

szerokość x głębokość: 1468 x 870 mm
wysokość: 1880 mm
głębokość
z otwartymi drzwiami: 1375 mm
wysokość
z otwartymi drzwiami: 2240 mm



ZMYWARKA WINTERHALTER UC - M

szerokość x głębokość: 600 x 637 mm
wysokość: 725-760 mm
głębokość
z otwartymi drzwiami: 940 mm
wysokość z otwartymi drzwiami:



ZMYWARKA WINTERHALTER GS 630

szerokość x głębokość: 870x600 mm
wysokość: 820-835 mm
głębokość
z otwartymi drzwiami: 820-835 mm



**UMOWA BEZ POŚREDNIKÓW • BRAK INWESTYCJI • BEZPŁATNY SERWIS
UZDATNIACZ WODY W CENIE NAJMU • BEZPŁATNA DOSTAWA I INSTALACJA
GWARANCJA PRZEZ CAŁY OKRES NAJMU**



**ZMYWARKA FAGOR
LP-63 B DD 19072567**

Profesjonalna zmywarka do naczyń kuchennych i koszy piekarniczych.



**ZMYWARKA FAGOR
LP-70 B DD 19075071**

Profesjonalna zmywarka do naczyń kuchennych i koszy piekarniczych.



**ZMYWARKA FAGOR
LP-130 B DD 19074725**

Profesjonalna zmywarka do naczyń kuchennych i koszy piekarniczych.

**ZMYWARKA FAGOR
CO-400 B DD
PODBLATOWA 19075253**

Profesjonalna zmywarka podblatowa do szkła E-VO CONCEPT CO-400 COLD





ELIT 501 HW

10L / 20L

Przeznaczenie: płyn do mycia naczyń i szkła, do zmywarek.

Cechy produktu: bezchlorowy.



ELIT 508 HW

10L

Przeznaczenie: płyn do płukania naczyń i szkła w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych.

Cechy produktu: płyn nabłyszczający, o kwaśnym odczynie, nadaje połysk, nie pozostawia smug i zacieków.



ELIT 801

20L

Przeznaczenie: preparat do maszynowego mycia w zmywarkach przemysłowych: naczyń, koszy transportowych, tac i garnków. Nadaje się też do mycia blach i foremek aluminiowych.

Cechy produktu: preparat zasadowy, powierzchniowo czynny, przyjazny dla środowiska.



ELIT 803

20L

Przeznaczenie: preparat do maszynowego mycia naczyń, koszy transportowych, tac, garnków. Produkt nadaje się do manualnego mycia powierzchni ścian i podłóg w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Cechy produktu: preparat zasadowy z dodatkiem chloru.



ELIT 565

10L / 20L

Przeznaczenie: płyn do maszynowego mycia naczyń aluminiowych, koszy transportowych, tac, przyborów kuchennych

Cechy produktu: płyn o odczynie zasadowym, dedykowany dla branży spożywczej



ELIT 540

20L

Przeznaczenie: uniwersalny środek do maszynowego mycia naczyń

Cechy produktu: zasadowy preparat z dodatkiem aktywnego chloru, usuwa przebarwienia oraz zaschniętą skrobie i tłuszcz



TABLICA CIENI

Tablica cieni - sposób na utrzymanie porządku w akcesoriach do sprzątania.

- Pusty cień na tablicy natychmiast informuje o brakujących akcesoriach.
- Kodowanie kolorami umożliwia przypisanie poszczególnych kolorów do wydzielonych stref w zakładzie produkcyjnym.

Dostępne w wielu kolorach. Ceny ustalane są indywidualnie, w zależności od rozmiarów i użytego materiału.

PRODUKTY FBK



SZCZOTKA Z RĄCZKA
DO ZAMIATANIA



SZCZOTKA Z RĄCZKA
DO SZCZELIN



SZCZOTKA Z RĄCZKA
DO SZOROWANIA



SZCZOTKA DO MĄKI



SKROBACZKA
PLASTIKOWA 11CM



MIOTŁA DO MĄKI
40CM BIAŁA



PAPERNET DOZOWNIK NA MYDŁO 1L

416149

PAPERNET DOZOWNIK MINI JUMBO

416145



PAPERNET PAPIER TOALETOWY MINI JUMBO α'12

402297



GERMEX A

1L | 5L



DOMI LUX 43

1L | 5L



**DOMI 23 MYDŁO
ANTYBAKTERYJNE**

1L | 5L



**DOMI 22
NEUTRAL MYDŁO**

1L | 5L



**DOMI LUX 11
PŁYN DO SZYB**

0,5L | 5L



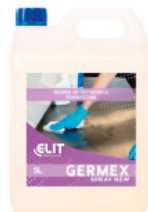
ELIT 145

0,75L | 5L



GERMEX SPRAY NEW

0,75L | 5L



ELIT 141

0,75L | 5L



ELIT 142

0,75L



**ELIT 105
ZASADOWY ŻEL DO WC**

750 ML | 5L



**ELIT 106
KWAŚNY ŻEL DO WC**

750 ML | 5L



Systemy dozowania preparatów myjących + karty techniczne

-sposób na obniżenie zużycia środków czyszczących.

Dozowniki i karty techniczne produktu pozwalają:

- optymalizować ilość używanych detergentów
- ograniczają personelowi bezpośredni kontakt z nierozcieńczonymi koncentratami
- zwiększają bezpieczeństwo pracowników
- ułatwiają oraz przyspieszają proces mycia i dezynfekcji sprzętu i powierzchni.

Udostępniamy i montujemy systemy dozowania środków czyszczących.



Dostępne również:



Pompa Gastro Wash

Pro Dose pompa ręczna





PRZEPROWADZENIE KONTROLI ZESPOŁU

Jak to zrobimy?

Zweryfikujemy wiedzę personelu w zakresie aktualności i zgodności z normami HACCP, zasadami higieny pracy oraz Dobrej Praktyki Higienicznej.

Sprawdzimy jak personel wykorzystuje posiadaną wiedzę w praktyce.

Zyskujesz: personel przeszkolony w zakresie utrzymania higieny zgodnie z obowiązującymi normami, szkolenia zgodne z wymogami prawa krajowego i unijnego.



PAPERNET DOZOWNIK MINI AUTOCUT 416142

Dozownik systemu matic, do dozowania pojedynczych listków z rolki. TYLKO W PAKIECIE z ręcznikami 407558 x 40p.



PAPERNET RĘCZNIK AUTOCUT DRYTECH α'6 407558

Ręcznik papierowy systemu matic, dwuwarstwowa celuloza w technologii drytech, 100 mb w rolce, 20cm szerokość rolki.



TORK DOZOWNIK WODOODPORNY 651420

Uszczelniony dozownik na długie rolki ręczników papierowych. Certyfikowany, dopuszczony do stosowania w przemyśle spożywczym.



TORK CZYŚCIWO PRZEMYSŁOWE W ROLKI α'1 900133

1-warstwowe, szare czyściwo papierowe w roli do czyszczenia podstawowych zabrudzeń i osuszania rąk. Długość 1150mb. System W1.



DOZOWNIK TORK ŚCIENNY NA CZYŚCIWO 652100

Dozownik Tork ścienny na czyściwo papierowe w roli.



STOJAK DO CZYŚCIW W1 TORK 652000



PAPERNET CZYŚCIWO DUOMINIBLUE 1000 α'2 412058

Papierowe czyściwo, dwuwarstwowe, niebieska makulatura, 360 mb w rolce.



CZYŚCIWO CELULOZA α'2 DOMTOM

Celulozowe, 2-warstwowe, białe czyściwo w roli. Długość 200 mb.



TORK CZYŚCIWO DO DOZOWNIKÓW WODOODPORNYCH. α'6 130008

1-warstwowe czyściwo celulozowe w roli, niebieskie. Długość rolki 250m. System W6



TORK CZYŚCIWO DO DOZOWNIKÓW WODOODPORNYCH. α'6 130007

1-warstwowe czyściwo celulozowe w roli, białe. Długość rolki 250m. System W6

Wynajmujemy, sprzedajemy i serwisujemy maszyny sprzątające!



**NILFISK ODKURZACZ VHS120 FN
DO PIEKARNICTWA**

**NILFISK SC351 B FULL
MASZYNA SZORUJĄCO-
ZBIERAJĄCA**



**NILFISK SC401 B FULL
MASZYNA SZORUJĄCO-
ZBIERAJĄCA**





CZYSTA[®] PIEKARNIA

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI



ul. Wańkowicza 133
31-752 Kraków



biuro@czystapiekarnia.pl



Biuro Obsługi Klienta
tel. 12 346 54 54



www.czystapiekarnia.pl

