

horecaline

feel the innovation



nowość | innowacyjne preparaty

VOIGT®

horecaline

feel the innovation

Profesjonalizm kluczem do sukcesu

Nasze rozwiązania są bezkompromisowo zaprojektowane dla profesjonalistów. Największy nacisk kładziemy na cechy i wartości, które są przydatne na co dzień w obszarach utrzymania higieny w branżach horeca i food business. Najwyższa jakość oraz kompleksowość to fundament, który stał się standardem naszej oferty. Wyróżnia nas profesjonalne wsparcie okołosprzedażowe dla naszych klientów. Przygotowujemy systemy, które wynoszą profesjonalizm VOIGT na kolejny poziom.

Nowy kod kolorystyczny

VOIGT jako jeden z kreatorów branży producentów profesjonalnych środków czystości zdecydował się dostosować kolor szaty graficznej do czytelnego i pożądanego przez profesjonalistów kodu kolorystycznego. Dziewięciu grupom produktowym zostało więc przypisane 9 kolorów. Przydzielenie produktów do poszczególnych grup kolorystycznych ma na celu m.in. zapobieganie pomyłkom związanych z nieodpowiednim dobraniem środka do dedykowanego obszaru zastosowania.



Nowe technologie i certyfikaty



Technologia Anti-Stone - Skutecznie opóźnia osadzanie się nalotów wapniowych i ułatwia kolejny proces mycia elementów wyposażenia łazienek i sanitariatów. Dodatkowo technologia ta zapobiega powstawaniu smug oraz zacieków



Technologia Acti-Foam - Technologia Acti Foam oparta jest na działaniu aktywnej piany, która dociera we wszystkie trudno dostępne miejsca, zmiękcza zaschnięty brud i usuwa uporczywe zanieczyszczenia



Nanotechnologia - Nowoczesna technologia oparta na nanocząsteczkach krzemu. Podczas mycia danej powierzchni następuje jej modyfikacja i staje się hydrofilowa - woda z powierzchni spływa bez oporów. Modyfikacji podlegają powierzchnie, które same zawierają krzem (np. szkło, ceramika), zabrudzenia nie osadzają się intensywnie na powierzchni, a co za tym idzie łatwo je z niej usunąć



Technologia Aktywnego Tlenu - Właściwości aktywnego tlenu sprawiają, że dodany do środków czystości bardzo skutecznie wspomaga proces mycia. Posiada on zdolność utleniania cząstek brudu, dzięki czemu środki z zawartością aktywnego tlenu posiadają lepsze właściwości usuwania zanieczyszczeń



Technologia Anti-Fingerprint - O tę technologię zostały wzbogacone produkty do utrzymania czystości obszarów mebli, a więc tam gdzie występują powierzchnie narażone na najbardziej powszechny typ zabrudzeń - odciski palców. Powierzchnie umyte preparatem zawierającym technologię Anti-Fingerprint są więc dodatkowo zabezpieczone przed niepożądanymi odciskami palców i dłoni



Technologia Anti-Odour - Symbol ten oznacza technologię, która absorbuje i neutralizuje odory pozostawiając przyjemny zapach



Certyfikat Antypoślizgowości - Symbol ten oznacza, że wskazany produkt posiada certyfikat zgodny z wymogami norm EN 13036-4 oraz DIN 18032/2. Właściwości antypoślizgowe produktów do mycia wymagane są w szczególności na wszelkich powierzchniach sportowych, w obiektach użyteczności publicznej, w których istnieje ryzyko poślizgu: w supermarketach, na dworcach, lotniskach, czy halach magazynowych



Certyfikat ESD - Symbol ten oznacza, że wskazany produkt posiada certyfikat ESD (ang. ElectroStatic Discharge). Badania zostały przeprowadzone zgodnie z Międzynarodowymi Normami CEI-IEC 61340-5-1:2009 – Elektryczność statyczna. Oznacza to, że środki czystości nie zmieniają właściwości antyelektrostatycznych mytych powierzchni



Teflon™ Surface Protector - Dzięki zastosowaniu technologii Teflon™ Surface Protector czyszczone powierzchnie są chronione przed ponownym osadzaniem się brudu i znacznie łatwiej utrzymać je w czystości



15359957

aktualnie w sprzedaży
poprzednia generacja

H560 Mycie i nabłyszczanie stali szlachetnej



Profesjonalny, gotowy do użycia preparat do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej. Nabłyszcza i opóźnia proces ponownego osadzania się brudu.

opakowanie: 0,6L

poprzednia
generacja
VC560



Po wyprzedaniu stanów magazynowych VC560
zostanie wprowadzony produkt nowej generacji H560



15533913

aktualnie w sprzedaży
poprzednia generacja

GASTRO-SEPT VC620 Mycie i dezynfekcja powierzchni



Płynny preparat dezynfekujący - myjący na bazie czwartorzędowych związków amoniowych o działaniu bakteriobójczym, grzybobójczym i wirusobójczym. Wykazuje aktywne działanie biobójcze. W stężeniach użytkowych nie posiada zapachu, nie wpływa ujemnie na dezynfekowane powierzchnie, nie powoduje korozji, nie niszczy powierzchni lakierowanych.

ZAKRES ZASTOSOWANIA: Produkt przeznaczony do powierzchni, instalacji technologicznych, maszyn i urządzeń. Zalecany do stosowania w mleczarstwie, zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego, mięsnego, rybnego i piwowarskiego, zakładach gastronomicznych i kuchniach.

opakowanie: 10L

poprzednia
generacja
VC550K
VC620



16601871

aktualnie w sprzedaży
poprzednia generacja

GASTRO-SEPT PLUS N VC621N Mycie i dezynfekcja powierzchni



Płynny, alkoholowy preparat dezynfekcyjno-myjący o działaniu bakteriobójczym i grzybobójczym (drożdżakobójczym).

ZASTOSOWANIE: Preparat przeznaczony do mycia i dezynfekcji powierzchni w obszarach kuchennych, restauracyjnych, cateringowych, obróbki żywności i zakładach przemysłu spożywczego. Skutecznie likwiduje bakterie i grzyby. Nadaje się do powierzchni mających kontakt z żywnością. Zalecany do dezynfekcji powierzchni takich jak blaty, stoły, krawalnice, urządzenia, ciągi produkcyjne, powierzchnie ze stali szlachetnej, lody chłodnicze, lodówki, pojemniki GN, urządzenia i wyposażenie kuchni, zakładów spożywczych i gastronomii. Zalecany do wszelkich powierzchni.

opakowanie: 0,6L

poprzednia
generacja
VC550N
VC621N





16731325

aktualnie w sprzedaży
poprzednia generacja

GASTRO-ACID SPRAY VC630R

Mycie i dezynfekcja
lodówek, chłodzi
oraz stali szlachetnej



Dezynfekcyjny preparat do mycia urządzeń chłodniczych i powierzchni ze stali szlachetnej o spektrum działania bakteriobójczymi grzybobójczym.

ZASTOSOWANIE: Gotowy do bezpośredniego użycia płyn dezynfekcyjno-myjący w sprayu do powierzchni ze stali szlachetnej, urządzeń odpornych na działanie kwasów oraz powierzchni emaliowanych. Szczególnie zalecany do stosowania w przemyśle spożywczym, cateringu, gastronomii, kuchniach hotelowych i obiektach branży HoReCa. Do mycia i dezynfekcji lodówek, lad chłodniczych, pojemników GN, mebli ze stali szlachetnej, zlewów, blatów, krawalnic. Wykazuje działanie bakteriobójcze i grzybobójcze. Produkt służy do dezynfekcji powierzchni mających i niemających kontaktu z żywnością.

opakowanie: 0,6L

poprzednia
generacja
VC630R



15555274

aktualnie w sprzedaży
poprzednia generacja

H640 Mycie podłóg w przemyśle spożywczym, bezzapachowy



Profesjonalny, skoncentrowany bezzapachowy preparat. Zalecany do stosowania w zakładach przemysłu spożywczego, kuchniach, zapleczech kuchennych, magazynach. Dobrze penetruje mikroporowatości, usuwa silne zabrudzenia. Nadaje się do mycia manualnego i maszynowego.

opakowanie: 10L

poprzednia
generacja
VC640



17427777

opakowanie: 10L

H642 Usuwanie tłustego brudu



Profesjonalny, skoncentrowany preparat. W zależności od roztworu zalecany do bieżącego i gruntownego mycia. Bezpieczny dla mytych powierzchni. Wykazuje wysoką skuteczność w usuwaniu zabrudzeń pochodzenia tłuszczowego. Zalecany do stosowania w hotelach, kuchniach, przemyśle spożywczym oraz w obszarach uzdrowiskowych, DPS, SPA i okołobasenowych.

poprzednia
generacja
VC642





17420921
opakowanie: 5L

H643 Usuwanie spieczonych zabrudzeń i przypaleń



Skoncentrowany, profesjonalny preparat o bardzo silnym działaniu do usuwania spieczonych zabrudzeń i zeschniętego tłuszczu z powierzchni odpornych na działania alkaliów. Rozpuszcza i usuwa zapieczone resztki potraw. Nadaje się do mycia komór wędzarniczych, blach i wózków piekarniczych, pieców konwekcyjnych, ścian, smażalnic i opiekaczy. Nie niszczy powierzchni emaliowanych. Może być stosowany w technologii aktywnej piany przy zastosowaniu końcówki spieniającej VOIGT.

poprzednia
generacja
VC643



17459938
opakowanie: 0,6L

H644 Usuwanie spieczonych zabrudzeń i przypaleń



Profesjonalny, gotowy do użycia preparat w formie aktywnej piany do usuwania spieczonych, zeschniętych i silnych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Rozpuszcza i usuwa zapieczone resztki potraw, tłuszczu, sadzy i przypaleń. Skutecznie czyści smażalnię, grille, piece, opiekacze, komory wędzarnicze, różna i ruszta. Można go stosować do płyt grzewczych kucharek gazowych, patelni, szyb w piecach i kominkach. Nie niszczy powierzchni emaliowanych. Forma aktywnej piany wydłuża czas ekspozycji zabrudzeń na preparat. Preparat dobrze działa także w niskich temperaturach.

poprzednia
generacja
VC643R



17427869
opakowanie: 0,6L

H652 Usuwanie tłustych zabrudzeń



Profesjonalny, gotowy do użycia preparat do usuwania zabrudzeń pochodzenia tłuszczowego ze wszelkich powierzchni. Eliminuje uporczywy brud, tłuste osady i olejowe zanieczyszczenia. Nie pozostawia smug na stali szlachetnej. Zalecany do stosowania w hotelach, kuchniach, przemyśle spożywczym oraz w obszarach uzdrowiskowych, DPS i SPA. Bezpieczny dla mytych powierzchni.

poprzednia
generacja
VC652





17496872

H690 Ręczne mycie naczyń Koncentrat



Skoncentrowany płyn do ręcznego mycia naczyń, szkła i akcesoriów produkcyjnych. Dzięki unikalnej recepturze, na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych smug i zacieków, ułatwiając pracę w kuchni. Łatwy do spłukania. Skutecznie usuwa tłuszcz oraz wszelkie inne zabrudzenia. W przypadku wstępnego przemycia naczyń przed włożeniem do zmywarki obficie spłukać naczynia wodą.

opakowanie: 10L

poprzednia
generacja
VC690



15377586

aktualnie w sprzedaży
poprzednia generacja

H691S Mycie w zmywarkach przemysłowych. Detergent wzmacniony.



Wysocze skoncentrowany, płynny środek do maszynowego mycia naczyń oraz sprzętu kuchennego we wszelkiego rodzaju zmywarkach profesjonalnych. Preparat posiada podwyższoną zawartość środka rozpuszczającego białko i cukru. Odznacza się wysoką skutecznością nawet przy bardzo trudnych do zmycia zabrudzeniach jak osady po herbacie lub kawie. Preparat nie pienia się. Doskonale sprawdza się w miękkiej i średnio twardej wodzie. Środek nie zawiera związków chloru.

opakowanie: 10L

poprzednia
generacja
VC691S



17459808

opakowanie: 10L

H692K Płukanie i nabłyszczanie w zmywarkach przemysłowych, preparat wzmacniony



Wysocze skoncentrowany, kwasowy środek nabłyszczający do płukania naczyń w zmywarkach profesjonalnych. Produkt odznacza się bardzo dużą skutecznością nawet przy bardzo twardej wodzie. Wysoka wydajność wpływa na ekonomiczne zużycie preparatu. Zalecany do nabłyszczania szklanych naczyń, po wyschnięciu pozostawia połysk na umytych powierzchniach. Może być stosowany jako samodzielny produkt do nabłyszczania szkła (m.in. w barach, pubach). Preparat nie pienia się i jest delikatny dla zmywarek. Najlepsze wyniki można uzyskać w połączeniu z bezchlorowymi środkami do mycia naczyń marki VOIGT.

poprzednia
generacja
VC692K



horecaline

feel the innovation



VOIGT Sp. z o.o.
ul. Jordana 90
41-813 Zabrze

+48 32/ 272 25 73
e-mail: info@voigt.pl
www.voigt.pl

