



HYGIENE OPTIMIEREN, RESSOURCEN SCHONEN

STARTEN SIE MIT UNS INS DIGITALE ZEITALTER DER NACHHALTIGEN UND SICHEREN HYGIENE

HYGIENE OPTIMIEREN. RESSOURCEN SCHONEN.



BETRIEBS- UND PERSONALHYGIENE ...

... sind wichtige Eckpfeiler in der Lebensmittelproduktion. Inzwischen verursachen Hygienemaßnahmen nicht unerhebliche Kosten. 25 Jahre Erfahrung und die richtigen Partner in Bezug auf Reinigungstechnik und Reinigungschemie machen es möglich, bis zu 30 % Ihrer Reinigungskosten einzusparen. Außerdem bietet Ihnen Ihr Hygienevermittler eine Hard- und Software an, die alle Reinigungsparameter auditsicher dokumentiert.

Starten Sie mit Ihrem Hygienevermittler ins digitale Zeitalter der nachhaltigen und sicheren Reinigung und Desinfektion. Lassen Sie sich eine unverbindliche Kostenanalyse von Ihrem Hygienevermittler erstellen.

WIR VERSETZEN SIE IN DIE LAGE, IHRE REINIGUNGSPARAMETER AUF DEM „SCHIRM“ ZU HABEN.



Dokumentieren Sie auditsicher Ihre Reinigung und Desinfektion.

Profitieren Sie vom führenden Know-how unserer Partner.

Wir bieten Ihnen die beste Reinigungstechnik in Kombination mit den effektivsten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Präzise Chemiedosierung genau auf Ihre Anwendungen abgestimmt.

Von ökologischen Reinigungsmitteln bis zu FiBL- und halal-gelisteten Desinfektionsmitteln.

Wasserverbrauch – Energieverbrauch – Chemieverbrauch = **Ökologischer Fußabdruck**



- Einsparpotenzial Reinigungszeit 10 %**
10 % weniger Handlingskosten durch Wegfall von Kanistertransport in den Betrieb.
- Einsparpotenzial Mechanik 33 %**
Eine 40-Bar-Reinigungsanlage verbraucht 23 Liter Wasser in der Minute.
Eine 20-Bar-Reinigungsanlage verbraucht 35 Liter Wasser in der Minute.
- Einsparpotenzial Chemie 30 %**
LAGAFORS® Reinigungsanlage schäumt mit 8 Liter/Minute, herkömmliche Injektoren zum Vergleich ca. 12 Liter.
- Einsparpotenzial Temperatur/Energie 38 %**
Bedingt durch den geringeren Wasserverbrauch wird auch weniger Energie zum Erwärmen des Brauchwassers benötigt.

SPARPOTENZIAL

- ZEIT** Durch Reinigungstechnik von LAGAFORS® werden weniger Schmutzpartikel aufgewirbelt.
- MECHANIK** Optimale Spül- und Schaumergebnisse durch LAGAFORS® Reinigungstechnik.
- CHEMIE** Dosierung bis auf 0,1 % genau einstellbar.
- TEMPERATUR** Schaum wird mit Kaltwasser aufgetragen. Vorteile: Energieersparnis – Reinigungsschaum haftet besser – Desinfektionsmittel können besser einwirken.

**Optimieren Sie jetzt Ihren Reinigungsprozess durch Digitalisierung.
Haben Sie permanent Überblick über alle Reinigungsparameter.**

Einzigartige Reinigungssoftware von LAGAFORS® LTS (LogTrace System) gekoppelt mit Reinigungshardware ermöglicht eine neue Dimension in der Betriebshygiene:

- Reinigungszeiten
- Wasserverbrauch kalt und heiß
- Chemieverbrauch
- Überwachung der tatsächlichen Reinigungszeiten

Haben Sie mit dem einzigartigen LTS System von LAGAFORS® Ihre Reinigungskosten und Zeiten immer im Blick.

**IHR HYGIENEVERMITTLER LIEFERT
MASSGESCHNEIDERTE HYGIENELÖSUNGEN, DIE
IHRE LEBENSMITTELSICHERHEIT STEIGERN UND
DIE UMWELTBELASTUNG REDUZIEREN.**



MEINE PARTNER



STOCKMEIER Chemie
Mit den besten Verbindungen

Ihr starker Partner seit 100 Jahren

Die STOCKMEIER Chemie gehört zu den größten Chemiedistributoren in Europa.

Wir bieten ein umfassendes Sortiment an Industrie- und Spezialchemikalien für zahlreiche Branchen und Anwendungen. Darüber hinaus haben wir uns auf die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für die Lebensmittel verarbeitende Industrie spezialisiert.

Unser Service:

- Installation und Wartung von Reinigungs- und Desinfektionstechnik
- Schulung: Personahygiene – sicherer Umgang mit STOCKMEIER Produkten
 - Erstellen von Hygieneplänen und Checklisten
- Kontrolle und Protokollieren der Reinigungsparameter in regelmäßigen Abständen

100 % in Familienbesitz seit der Gründung im Jahr 1920	> 2.000 Mitarbeiter weltweit im Einsatz	Unsere Produktvielfalt ca. 26.000 Produkte	Circa 30.000 Kunden aus verschiedenen Branchen	> 2,2 Millionen Tonnen Absatz im Jahr

Mehr Informationen: www.stockmeier.com



Weltweit führend in der Lebensmittelsicherheit

Schwedischer Hersteller hochwertiger Reinigungsanlagen seit 1962
Seit über 60 Jahren beschäftigt sich die schwedische Manufaktur mit der Herstellung hochwertiger Schaum- und Reinigungstechnik für das Nahrungsmittel produzierende Gewerbe. Dabei liegt der Fokus stets auf hochwertigen, langlebigen, wartungsarmen, ressourcensparenden Parametern.

MADE IN SWEDEN

LAGAFORS® GRUNDSÄTZE

Hygiene optimieren
durch hochwertige Reinigungsanlagen.

Umweltschutz
durch Herstellung langlebiger, energiesparender Reinigungsanlagen. Deutliche Reduzierung von Wasser, Chemikalien, Arbeitszeit.

Verbesserte Arbeitsbedingungen
Benutzerfreundliche Reinigungsanlagen, die ermüdungsfreies und sicheres Reinigen ermöglichen.

LAGAFORS® bietet innovative Hygienelösungen, die unsere Kunden im Bereich der Lebensmittelhygiene dabei unterstützen, die Hygiene und Effizienz ihrer Produktionsprozesse zu optimieren. Gleichzeitig legen wir besonderen Wert darauf, die Auswirkungen auf die natürlichen Ressourcen zu minimieren.

Verarbeitung von Lebensmitteln
Verbesserung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln

Bewahren Sie Ihre Marken und erhöhen Sie die Lebensmittelsicherheit sowie -qualität mit unseren innovativen Lösungen für Lebensmittelhersteller. Entdecken Sie maßgeschneiderte Ansätze für die Lebensmittelverarbeitung, die nicht nur Risiken minimieren, sondern auch die betriebliche Effizienz steigern und gleichzeitig die Umweltauswirkungen reduzieren. Erfahren Sie, wie Sie durch innovative Reinigungsprogramme, präventive Maßnahmen gegen Kontamination, fortlaufende Überwachung und unterstützende Krisenbewältigungsstrategien eine optimale Lebensmittelsicherheit gewährleisten können.



OPTIMIEREN SIE IHRE LEBENSMITTELHYGIENE MIT LAGAFORS®
CCS – DAS ZENTRALE REINIGUNGSSYSTEM FÜR EXZELLENTHE HYGIENE!



HYGIENISCH EINWANDFREIE OBERFLÄCHEN DIE GRUNDVORAUSSETZUNG FÜR DIE HERSTELLUNG SICHERER LEBENSMITTEL!

Entdecken Sie die Vorteile des einzigartigen Zentralen Reinigungssystems von LAGAFORS®.

Präzise abgestimmte Komponenten gewährleisten zuverlässige Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen in der Lebensmittelindustrie.

Unsere Pumpenstationen garantieren konstanten Wasserdruck von 10 bis 40 Bar. Spezielle Dosierpumpen ermöglichen präzise Chemiedosierung auf 0,1% genau. Bedienerfreundliche Mediensatelliten sorgen für hochwertigen Reinigungsschaum und präzises Auftragen von Desinfektionslösungen. Verlassen Sie sich auf das LAGAFORS® Zentrale Reinigungssystem für effiziente Reinigung und Desinfektion.



Mehr Infos zu CCS auch unter:

<https://www.lagafors.de/project/zentrales-reinigungssystem-ccs/>



VORTEILE DER ZENTRALEN REINIGUNGSANLAGE – CCS AUF EINEN BLICK

- **Konstanter Wasserdruck während der Reinigung**
- **Absolut sparsame Dosierung der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel**
LAGAFORS® eigene Dosierpumpen arbeiten mit einem Durchfluss von 8 Litern/Minute. Herkömmliche Anbieter mit mindestens 12 Litern/Minute. Einsparpotenzial ca. 30 %.
- **Verschäumen mittels Kaltwasser**
Spart Energie und Schaumtenside können besser an der zu reinigenden Oberfläche anhaften.
- **Dosieren von Desinfektionsmitteln auf Basis von Peressigsäure mit 0,2 % möglich**
Vorteil: Lerasept® Forte ist ein hochwirksames Desinfektionsmittel mit hoher antimikrobieller Wirkung schon ab geringer Einsatzkonzentration von 0,2 %. Der entscheidende Vorteil von Lerasept® Forte: Das Desinfektionsmittel muss nach dem Einsatz nicht abgespült werden. Es zerfällt in Wasser und Sauerstoff. Diese Art der Desinfektion spart Geld und Arbeitszeit.
Mehr über Lerasept® Forte finden Sie auf den Seiten 34 und 35.
- **Keine Gefahrstoffe im Lebensmittelbetrieb**
Die Unfallgefahr durch Handling mit purer Chemie wird erheblich reduziert.
- **Chemie kann in großen Gebinden bezogen werden**
Chemie in Großgebinden ist preiswerter als Kanisterware und reduziert den Kunststoffmüll (IBC-Container werden wiederbefüllt). Kanister werden geschreddert und der Kunststoffherstellung zugeführt (belastet die Umwelt mehr). Wertvolle Arbeitszeit mit Hantieren und Transportieren von Kleingebinden entfällt.
- **Chemiedosierung kann nur von befugten Personen verändert werden.**
- **Bis zu 24 Benutzer können zeitgleich reinigen.**
- **10 Jahre Garantie auf Satellitenstationen bei Abschluss eines Servicevertrags.**



LAGAFORS® ermöglicht mit dem neuen LogTrace System (LTS) Lebensmittelherstellern die volle Kontrolle über ihre Reinigungs- und Desinfektionsprozesse.

Das LTS System gewährleistet eine lückenlose Rückverfolgung und Dokumentation aller relevanten Daten Ihrer Reinigungs- und Desinfektionsprozesse.

Das System sendet bei Unterschreitung definierter Parameter einen Alarm per SMS oder per Mail, ermöglicht so schnelle Reaktion und Maßnahmen zur Sicherstellung hygienisch einwandfreier Ergebnisse. Die Hardware zur Erfassung aller relevanten Daten wird in der Zentralen Reinigungsanlage fest verbaut.

Die LAGAFORS® Software ermöglicht eine sichere Anmeldung über das Internet.

Dokumentieren Sie IFS-konform.

DAS NEUE LAGAFORS® LOGGSYSTEM LTS (LOGTRACE SYSTEM)

Entdecken Sie mit der LAGAFORS® Zentralen Reinigungsanlage und dem LTS System eine neue Dimension der Kontrolle und Effizienz Ihrer Reinigungs- und Desinfektionsprozesse

- Auditsichere Dokumentation aller Reinigungs- und Desinfektionsprozesse
- Dokumentation und Auswertung der Chemie- und Wasserverbräuche
- Erfassung der täglichen Reinigungszeiten
- Analyse der laufenden Reinigungskosten
- Analyse und Optimierung der Reinigungsprozesse
- Alarmmeldung per SMS oder Mail bei Unterschreiten der vorgegebenen Parameter

Kostenanalyse aller Reinigungsparameter:

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Wasser und Abwasser
- Arbeitszeiten



Mehr Infos zu LTS auch unter:

<https://www.lagafors.de/project/loggsystem-lts/>

MOBILE NIEDERDRUCKEINHEIT LWP-M II EFFIZIENTE UND NACHHALTIGE REINIGUNG IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE



Die LAGAFORS® Mobile Niederdruckeinheit LWP-M II bietet effizientes Druckwasserspülen, Chemikalienschäum und Desinfektion. Auf einem Edelstahlgestell montiert, ermöglichen zwei Lenkrollen einfaches Verschieben. Die Einheit umfasst eine frequenzgesteuerte Niederdruckpumpe, Druckluftkompressor, Injektoren und Saugschläuche für Chemikalien.

Zwei 25-Liter-Chemikalienbehälter können befestigt werden, während der Wagen Halterungen für Schlauch und Reinigungsdüsen bietet. Das hygienisch gestaltete Gehäuse aus Edelstahl ist wartungsfreundlich.

Die LWP-M II ergänzt perfekt Ihre bestehende Reinigungs-ausrüstung und eignet sich besonders für anspruchsvolle Reinigungsanwendungen in der Lebensmittelherstellung. Mit einem Betriebsdruck von 20 bis 25 Bar (alternativ 40 Bar) ist die mobile Einheit leicht zu transportieren und einfach an Wasser- und Stromversorgung anzuschließen.

Im Lieferumfang enthalten sind ein 20 Meter langer Schlauch, eine Spritzpistole sowie Düsen für Spülen, Schaum und Desinfektion. Empfohlen für den täglichen Gebrauch in Betrieben mit hohen Hygieneanforderungen wie Schlachthöfe, Molkereien, Brauereien und Großküchen.

LWP-M II AUF EINEN BLICK KURZ ZUSAMMENGEFASST

Eigenschaften

- Druckverstärkerpumpe
- Mobile Einheit
- Kompakte Einheit nach dem Prinzip „Ein Gerät für alles“

Vorzüge

- Langlebige Grundfos Kreiselpumpe
- Verschleißarmer 2-Kolben-Druckluftkompressor
- Geeignet für die Reinigung kleinerer Produktionsstätten
- Kompakte Bauweise komplett aus hochwertigem Edelstahl

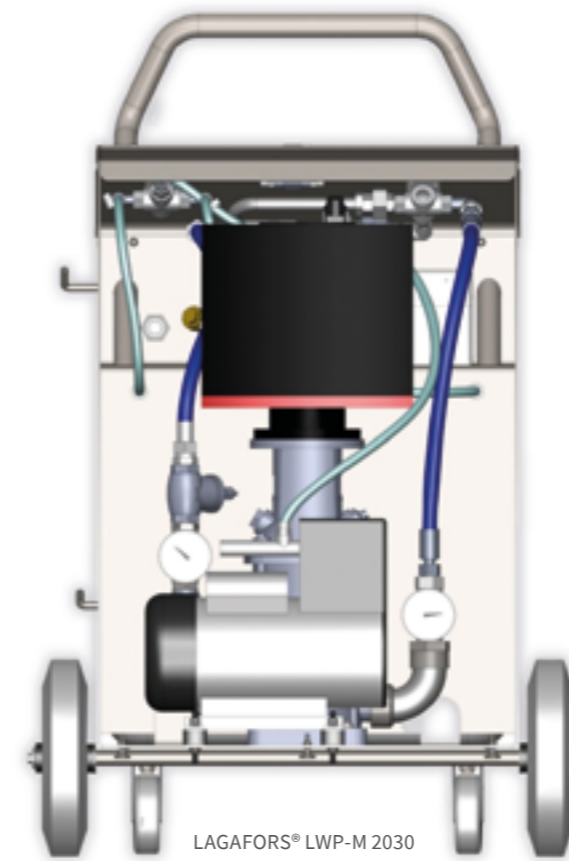
Fakten

- 25 Bar / 40 Bar
- Geringere Investition im Vergleich zu zentralem System
- Möglichkeit der Verwendung unterschiedlicher Reinigungs- und Desinfektionsmittel



Mehr Infos zu LWP-M II auch unter:

<https://www.lagafors.de/project/mobile-niederdruckeinheit-lwp-m-ii/>



Lernen Sie die LAGAFORS® Higher Level Reinigungsanlage kennen – eine Innovation in mobiler Reinigungstechnologie. Im Unterschied zu herkömmlichen Herstellern setzt LAGAFORS® auf hochwertige Grundfos Kreiselpumpen und verschleißarme 2-Kolben-Luftdruckkompressoren für gleichmäßigen Wasserdruck und lang anhaltenden Reinigungsschaum.

Die speziellen LAGAFORS® Düsen bieten präzise Wasserstrahlen, welche hartnäckige Verschmutzungen lösen, ohne Schmutzpartikel zu verteilen. Original LAGAFORS® Düsen sind zudem äußerst verbrauchsschonend. Im Sinne höchster Hygienestandards verzichtet LAGAFORS® auf Kunststoffbauteile, um das Risiko von Fremdkörpern im Lebensmittelbetrieb zu minimieren. Die elektronische Steuerung ist in einem spritzwassergeschützten Gehäuse verbaut, gesteuert durch wasserdichte Schalter. Ohne empfindliche Touchdisplays setzen wir auf Robustheit für eine lange Lebensdauer. Die LAGAFORS® Higher Level Reinigungsanlage – Effizienz, Hygiene und Zuverlässigkeit in einem.

3 X ZUBEHÖR ZUM LWP-M II



1. Inklusive SPRÜHPISTOLE ST2725,1/2-Schlauch, 20 Meter.

2. Option Mobil mit kostenpflichtigem manuellem Schlauchaufroller.

3. Inklusive diverser Düsen zum Spülen.

MOBILE SATELLITENSTATION – MSU – CDE/VMS II-DC

Mit der mobilen Satellite Unit (MSU) sind Sie in der Lage, flexibel in Ihrem Betrieb Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verschäumen oder versprühen.



Mehr Infos zur Mobile Satellitenstation – MSU – CDE/VMS II-DC auch unter:

<https://www.lagafors.de/project/mobile-satellitenstation-msu-cdevms-ii-dc/>



DEZENTRALES REINIGUNGSSYSTEM – DCS

INNOVATIVE SPITZENHYGIENE MIT DEZENTRALEN REINIGUNGSSYSTEMEN VON LAGAFORS®



ENTDECKEN SIE DIE ZUKUNFT DER HYGIENE MIT LAGAFORS® DCS!

Das innovative dezentrale Reinigungssystem (DCS) von LAGAFORS® setzt neue Maßstäbe in der Nahrungsmittelindustrie, indem es Unternehmen ermöglicht, Spitzenhygiene zu erreichen und gleichzeitig höchste Flexibilität im Reinigungsverfahren zu genießen. Das DCS besteht aus vier herausragenden Hauptkomponenten, die unübertroffene Kapazität, Leistung und Qualität bieten.

Unsere Hauptkomponenten gewährleisten den präzisen Druck, den optimalen Durchfluss und die richtige Konzentration der Lösung genau dort, wo sie gebraucht wird. Wählen Sie zwischen einer Pumpeneinheit mit integrierter Satellitenstation (CB) im Produktionsraum und einer Pumpeneinheit (SB/Multi) außerhalb des Produktionsbereichs.

Jede Unterstation ist mit einer Schlauchrolle ausgestattet, die Wasser, Reinigungsmittellösung und Desinfektionsmittellösung bereithält.

Das LAGAFORS® DCS ist für Anlagen aller Größen geeignet. Bei größeren Systemen (über 5 Unterstationen) erwägen Sie die Installation des zentralen Reinigungssystems (CCS) von LAGAFORS® für maximale Effizienz und Leistung.

Verlassen Sie sich auf LAGAFORS®, um Ihre Reinigungsprozesse zu revolutionieren und Hygienestandards auf ein neues Niveau zu heben!

DCS AUF EINEN BLICK KURZ ZUSAMMENGEFASST.

Eigenschaften

- Wasserpumpeneinheit
- VMS II-DC Unterstation
- Dosierung über Einspritzdüse

Vorzüge

- Flexibler Druck und Durchfluss
- Hygienische Ausführung
- Robustes Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl (Made in Sweden)
- Wartungsarme Technik
- 10 Jahre Garantie (bei Servicevertrag)

Fakten

- Erforderlicher Druck und Durchfluss für bis zu fünf Benutzer gleichzeitig
- Bedienerfreundlich
- Einfaches Wechseln der Reinigungsmittel
- Robuste und hygienische Bauweise
- Spezielle Grundfos Pumpe mit spezieller Ansteuerung
- Verschleißarme Pumpen mit LAGAFORS® eigener Steuerung
- Nicht verstellbare Chemiekonzentrations-Düsen, Reduzierdüsen
- Verschleißarme Medien Satelliten
- Robuste Bauweise

DIE VIER HAUPTKOMPONENTEN

VERSCHLEISSARME PUMPEN DURCH LAGAFORS® EIGENE STEUERUNG



PUMPENSTATION (LWP 10/20/40 CB)

Die Wasserdruckerhöhungsanlage spielt eine entscheidende Rolle im Reinigungssystem. LAGAFORS® bietet eine Vielzahl von Pumpen an, und der Kunde kann aus verschiedenen Druckeinstellungen (10 bis 40 Bar) sowie Durchflussraten für eine unterschiedliche Anzahl (1 bis 5) gleichzeitiger Benutzer wählen.



PUMPENSTATION (LWP 10/20/40 SB/Multi)

Die Wasserdruckerhöhungsanlage ist ein Schlüsselement im Reinigungssystem von LAGAFORS®. Mit einer breiten Palette von Pumpen bieten wir verschiedene Druckeinstellungen (10 bis 80 Bar) und Durchflusskapazitäten für unterschiedliche Nutzerzahlen (1 bis 30) an. Zahlreiche unserer Einheiten sind zudem für höhere Durchflusskapazitäten ausgelegt.



VARIABLER MEDIENSATELLIT (VMS II-DC)

Der VMS II-DC (dezentral) ist eine hygienisch konzipierte Edelstahl-Satellitenstation für Wasserspülungen, Schaum- und Desinfektionsanwendungen in Produktionsbereichen und Großküchen. An der Wand montiert und für Wasserdrücke von 5 bis 160 Bar geeignet, ermöglicht der VMS II-DC einen einfachen Medienwechsel durch klare Markierungen an den Ansaugschläuchen. Der VMS II-DC arbeitet mit bis zu drei verschiedenen Chemikalien, darunter alkalische, saure und Desinfektionsmittel.

Das robuste Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl (hergestellt in Schweden) gewährleistet Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Es sind ausschließlich hochwertige Edelstahlverbindungen verbaut, um Rostbildung zu verhindern. Die wartungsarme Technik sorgt für eine effiziente Nutzung über lange Zeit. Zudem ist die Chemiedosierung nur für befugte Personen einstellbar und mit einem passenden Servicevertrag erhalten Sie eine Garantie von 10 Jahren.

ZUBEHÖR (ACO)



Schlauchaufroller im hygienischen Design, konstruiert ohne Schmutzecken und leicht zu reinigen. Federkonstruktion für einfaches Aufrollen von Schläuchen bis 30 Meter, ideal für die sichere Aufbewahrung in der Lebensmittelindustrie.



Mehr Infos zu DCS auch unter:

<https://www.lagafors.de/project/dezentrales-reinigungssystem-dcs/>

OBERFLÄCHENHYGIENE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE HOCHWERTIG UND EFFEKTIV: CHLORALKALISCHE LÖSUNGEN VON STOCKMEIER

STOCKMEIER Schaumreiniger vereinen hochwertige Schaumenseite mit alkalischen oder sauren Zusätzen, um eine effektive Reinigung verschiedenster Oberflächen zu gewährleisten. Die maßgeschneiderte Tensidkombination ermöglicht eine lang

Chlorschaumreiniger mit Desinfektion und Materialschutz

Lerades® CSR 511

pH 10,7

Lerades® CSR 511 ist ein alkalisches, aktivchlorhaltiges Schaumreinigungs- und Desinfektionsmittel für die allgemeine Betriebsreinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie.



- Silikatfrei
- Gute mikrobiozide Wirkung
- Reinigt und desinfiziert in einem Arbeitsgang
- Sehr gute Schaumstabilität
- Aluminiumverträglich

Gebinde: 11/22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 720-kg-IBC · Gutachten nach DIN EN 1276, 1650, 13697 liegen vor.



Flüssiges chloralkalisches Schaumreinigungsmittel

Lerades® CSR 102

pH 12,3

Lerades® CSR 102 ist ein hochalkalisches, aktivchlorhaltiges Schaumreinigungsmittel für die allgemeine Betriebsreinigung in der Lebensmittelindustrie.



- Hoher Anteil Kalilauge
- Löst Fette, baut Eiweiß und organische Verschmutzungen zu wasserlöslichen Verbindungen ab
- Ideal für die Reinigung extremer Eiweiß-, Öl- und Fettschmutzungen
- Sehr gute Schaumstabilität

Gebinde: 10/22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 700/1100-kg-IBC



anhaltende Anhaftung des Reinigungsschaums, besonders auf vertikalen Flächen. HK & Team bieten maßgeschneiderte Reinigungslösungen für alle Arten von Verschmutzungen und entwickeln bei Bedarf spez. Produkte gemäß Ihren Anforderungen.

Chlorschaumreiniger mit Desinfektion

Lerades® CSR 501

pH 12

Lerades® CSR 501 ist ein alkalisches, aktivchlorhaltiges Schaumreinigungs- und Desinfektionsmittel für die allgemeine Betriebsreinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie.



- Gute mikrobiozide Wirkung
- Reinigt und desinfiziert in einem Arbeitsgang
- Sehr gute Schaumstabilität
- Löst Fette, baut Eiweiß und organische Verschmutzungen zu wasserlöslichen Verbindungen ab
- Entfernt mühelos Schimmel und Hefe

Gebinde: 11/22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 720/1100-kg-IBC · Gutachten nach DIN EN 1276, 1650, 13697 liegen vor.



Stark chlorhaltiger Schaumreiniger

Lerades® CSR 103

pH 12,1

Lerades® CSR 103 ist ein alkalisches, stark aktivchlorhaltiges Schaumreinigungsmittel für die allgemeine Betriebsreinigung in der Lebensmittelindustrie.



- Löst und emulgiert durch seinen hohen Anteil an Bleichlauge und Tensiden sehr gut Blut, Fett und Eiweiß
- Bleicht durch seine stark oxidative Kraft typische in der Lebensmittelindustrie vorkommende Farbschmutzungen

Gebinde: 11/22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 720/1100-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



EXZELLENTREINHEIT, HYGIENISCHEPRÄZISION.

PROFESSIONELLE LEBENSMITTELHYGIENE MIT UNSEREN HÖCHST EFFEKTIVEN ALKALISCHEN REINIGERN

Für den Fall, dass Chlor unerwünscht ist, bieten die STOCKMEIER hochalkalischen Schaumreiniger eine effektive Lösung. Ihre raffinierte Rezeptur, bestehend aus hochwertigen Schaumtensiden und Alkalien, ermöglicht eine schonende

und dennoch gründliche Entfernung von Eiweiß, Fett und anderen organischen Verschmutzungen in der Lebensmittelindustrie.

Alkalischer, chlorfreier Schaumreiniger

Lerapur® SR 115

pH 12,3

Lerapur® SR 115 ist ein alkalischer Eiweiß- und Fettlöser mit gutem Schaumverhalten für den Einsatz in allen Bereichen, in denen kein Aktivchlor eingesetzt werden darf. Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland.



- Chlorfrei
- Optimale Wirkstoffkombination entfernt hervorragend Fette, Eiweiße, Öle und sonstige stärkere organische Verschmutzungen
- Wirksam schon ab 2 %
- Ausgeprägtes Schaumbild

Gebinde: 11/22-kg-Kanister ·
220-kg-Fass · 720-kg-IBC



Stark alkalischer, chlorfreier Schaumreiniger

Lerapur® SR 116 Premium

pH 12,5

Lerapur® SR 116 Premium ist ein stark alkalisches Reinigungskonzentrat für die allgemeine Betriebsreinigung. Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland.



- Chlorfrei
- Moderne Tensidkombination in Kombination mit Kalilauge ermöglicht eine gründliche Verseifung von Eiweiß- und Fettverschmutzungen bereits ab niedriger Temperatur
- Lang anhaftender Schaum
- Hochwirksam schon ab 2 % Einsatzkonzentration

Gebinde: 22-kg-Kanister · 240-kg-Fass ·
720/1100-kg-IBC



Alkalischer Schaumreiniger mit Desinfektion ohne Aktivchlor

Lerasept® SOC QAV-frei

pH 12,0

Lerasept® SOC ist ein alkalisches, chlorfreies, desinfizierendes Reinigungskonzentrat für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie sowie in Großküchen und Transportfahrzeugen.



- Biozid
- Löst Eiweiß-, Fett- und Pigmentschmutz
- Materialschonend
- Wirksam gegen Bakterien und Hefen (Bakterizid, Levurozid)
- Desinfektion durch Diamine

Gebinde: 20-kg-Kanister · 200-kg-Fass ·
1000-kg-IBC



Schaumgebremster Industriereiniger

Wardosal® BMR Forte

pH 12,5

Wardosal® BMR Forte ist ein hochalkalisches, schaumgebremstes SPEZIAL Reinigungskonzentrat für den Einsatz in Schrubbmachines. Löst stark anhaftende ölige Verschmutzungen von Industrieböden.

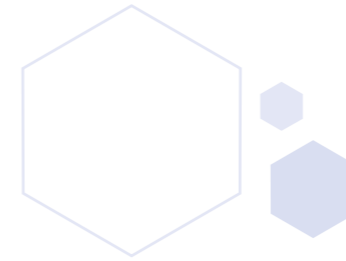


- Löst hervorragend Gummiabrieb, der durch Gabelstapler verursacht wurde
- Enthält Orangenterpene
- Entfernt mehrschichtige Emulsionsfilme bzw. metallvernetzte Polymerfilme
- Hochwirksam bereits ab 0,2 %
- Manuelle Reinigung ab 0,1 %

Gebinde: 10/20-kg-Kanister ·
220-kg-Fass



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>



Hochalkalischer Grill-, Backofen-, Konvektomatenreiniger

Eurofour

pH 12,4

Eurofour löst eingebrannte oder verharzte Rückstände von Backöfen, Grillrosten, Konvektomaten, Backblechen, Maschinen und Fußböden.



- Spezielle Kombination von Tensiden, Alkalien sowie reinigungsaktiven Substanzen unterwandert, löst und emulgiert fett-haltige Beläge und Verkrustungen
- Sehr schnell wirksam
- Wirksam schon ab 20°C

Gebinde: 750-ml-Sprühflasche ·
11/22-kg-Kanister · 240-kg-Fass



Mildalkalisches Schaumreinigungsmittel mit Materialschutz

Lerapur® ASR

pH 11,8

Lerapur® ASR ist ein mildalkalisches Schaumreinigungsmittel für die Reinigung empfindlicher Oberflächen in der Nahrungsmittelindustrie.



- Materialschonend
- Ausgeprägtes Schaumbild
- Geeignet für die Reinigung von Oberflächen aus Aluminium und Buntmetallen
- Bereits ab geringen Temperaturen wirksam

Gebinde: 20-kg-Kanister



PROFESSIONELLE HYGIENE FÜR JEDE ETAPPE IN DER LEBENSMITTELVERSORGUNGSKETTE

Von der Produktion bis zur Auslieferung sorgen wir für höchste Standards, um die Qualität Ihrer Produkte zu sichern und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.



RAUCHHARZENTFERNER

ERLEBEN SIE PRODUKTE VON HÖCHSTER QUALITÄT. EFFIZIENT UND UNKOMPLIZIERT

Die Rauchharzentferner von STOCKMEIER Chemie bieten eine vielseitige Palette zur Reinigung verschiedener Verschmutzungen in industriellen Rauch- und Reife-kammern. Dank hochwirksamer Tenside in Kombina-

tion mit reinigungsaktiven Laugen gewährleisten sie eine professionelle Reinigung von Rauch- und Teerver-schmutzungen.

Hochalkalischer Rauchharzentferner

Lerapur® RHE 131 Premium

pH 12,8

Lerapur® RHE 131 Premium ist ein hochwertiger kalilau-gehaltiger Rauchharzentferner zur Entfernung hartnä-ckiger Rauch- und Fettverschmutzungen in der Fleisch- und Fischindustrie.



- Kombination aus Kali- und Natronlauge sowie hochwer-tiger Sequestriermittel
- Reinigt schon ab Raumtempera-tur hartnäckige Rauchharzbeläge und andere hartnäckige organi-sche Ablagerungen
- Ausgeprägtes Schaumbild
- Auch bei hoher Wasserhärte wirksam

Gebinde: 27-kg-Kanister ·
270-kg-Fass



Hochalkalischer Rauchharzentferner

Lerapur® RHE 132

pH 12,4

Lerapur® RHE 132 ist ein hochwertiger natronlaugehal-tiger Rauchharzentferner zur Entfernung hartnäckiger Rauch- und Fettverschmutzungen in der Fleisch- und Fischindustrie.



- Hoher Anteil an Natronlauge garantiert eine problemlose Reinigung aller Rauchteerver-schmutzungen
- Ausgeprägtes Schaumbild
- Auch bei hoher Wasserhärte wirksam
- Wirksam ab 60°C
- Geeignet für die Reinigung stark verschmutzter Fritteusen

Gebinde: 14/26-kg-Kanister · 280-kg-Fass ·
870/1200-kg-IBC



Schwach schäumender Rauchharzentferner

Lerapur® RHE 133 spezial

pH 12,0

Lerapur® RHE 133 spezial ist ein schwach schäumen-der, CIP-fähiger Rauchteerlöser für die Fleisch- und Fischindustrie.



- Wirksam ab 40°C
- Schwach schäumend
- CIP-fähig
- Bedingt geeignet für Kupfer und Messing

Gebinde: 25-kg-Kanister ·
270-kg-Fass · 850-kg-IBC



Stark alkalischer CIP-Reiniger für Rauchanlagen

Lerapur® T 283

pH 12,8

Lerapur® T 283 ist ein stark alkalischer CIP-fähiger Inten-sivreiniger für selbstreinigende Rauch- und Kochanlagen in der Fleisch- und Fischindustrie.



- Sehr hoher Anteil an Natron- und Kalilauge erlauben eine Einsatzkonzentration ab 0,8 %
- Hoher Anteil an Komplexbildner und Dispergatoren erlaubt einen Einsatz bei sehr hoher Wasserhärte
- Schaumfrei
- Leitfähigkeitssteuerbar

Gebinde: 12/25-kg-Kanister ·
260-kg-Fass · 750/1200-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>



Hochalkalischer Universalkraftreiniger

Leraclen® HD 340

pH 12,3

Leraclen® HD 340 ist ein hochkonzentriertes alkalisches Universalreinigungsmittel für die Lebensmittelindustrie. Hochwertige schaumarme Tenside lösen Ruß, Grafit und Rauchteer.



- Hochwirksam bereits ab 20°C
- Geeignet für selbstreinigende Rauchanlagen
- Sehr gute Reinigungswirkung auch bei extrem hoher Was-serhärte
- Auch als Tankreiniger einsetzbar

Gebinde: 10/22-kg-Kanister ·
220-kg-Fass



Rauchharzentferner, Pulver

Lerapur® RHE 30

pH 13,0

Lerapur® RHE 30 ist ein pulverförmiges, hochkonzentrier-tes Reinigungsmittel auf Basis von Alkalien, hochwertigen Tensiden und Polymerphosphaten.



- Löst selbst hartnäckigste organische Ablagerungen und Rauchharzverschmutzungen
- Ausgeprägtes Schaumbild
- Wirksam ab 40°C

Gebinde: 10-kg-Eimer



SAURE REINIGER HOCHWERTIGE SÄUREN FÜR HÖCHSTE LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die sauren Reiniger von STOCKMEIER Chemie bieten eine ausbalancierte Kombination aus hochwertigen Säuren, Tensiden und Inhibitoren, um eine effektive Entfernung von anorganischen Verschmutzungen zu gewährleisten. Unsere

Produkte sind vielseitig und passen sich den individuellen Reinigungsanforderungen an. Wir haben für jede anorganische Verschmutzung das richtige Produkt.

Saurer Schaumreiniger auf Phosphorsäure-Basis

Leracid® 288 SR

pH 1,6

Hochwertige Säuren und Schaumtenside ermöglichen eine rückstandslose Reinigung aller säureempfindlicher Materialien schon ab sehr geringer Einsatzkonzentration.



- Sehr gute Reinigungswirkung
- Exzellente Schaumstabilität
- Für alle Wasserhärten geeignet
- Wirksam bereits ab 2 %
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kunststoff, Fliesen, Ethyl-Propylen-Kautschuk, Nitrilkautschuk

Gebinde: 25-kg-Kanister ·
240-kg-Fass · 1200-kg-IBC



Saurer, stark schäumender Reiniger für die Lebensmittelindustrie

Leracid® AL 202

pH 1,3

Eine hochwertige Wirkstoffkombination aus Phosphor- und Salpetersäure kombiniert mit hochwertigen Schaumtensiden ermöglicht ein müheloses Beseitigen von Kalk-, Rost-, Eiweiß- und Fettverschmutzungen.



- Korrosionsinhibitoren verhindern Materialangriff
- Wirksam bereits ab 2 %
- Temperatur: kalt bis 50°C
- Auch als Tauchbad einsetzbar
- Bei Aluminium kommt es zu einem geringfügigen milden Abbeizeffekt

Gebinde: 12/24-kg-Kanister ·
250-kg-Fass · 780/1200-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>



Zitronensaurer Schaumreiniger

Leracid® RSC 215

pH 2,3

Hochwertiger mildsaurer Schaumreiniger aus organischen Säuren mit sehr gutem Lösevermögen für Kalk, Pigment, Fett und eiweißhaltige Verschmutzungen. Auch im denaturierten Zustand.



- Materialschonend
- Kein Materialangriff
- Eignet sich zum Neutralisieren nach der alkalischen Fritteusenreinigung
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland
- Auch als Tauchbad einsetzbar

Gebinde: 11/22-kg-Kanister ·
720-kg-IBC



Saurer Kalklöser mit ausgeprägter Netzwirkung

Leracid® KL 205

pH 1,9

Schaumfreier Kalklöser mit sehr gutem Löse- und Emulgiervermögen. Löst Kalkablagerungen, Rost, Pigment, Eiweiß- und Fettablagerungen in der Lebensmittelindustrie.



- Geeignet für CIP-Anlagen, Kochkessel, Pasteten- und Schinkenformen
- Korrosionsinhibitoren ermöglichen die Behandlung von Edelstahl, Aluminium, Buntmetallen und säurebeständigen Kunststoffen
- Temperatur: 20 bis 60°C

Gebinde: 12/24-kg-Kanister ·
250-kg-Fass · 1200-kg-IBC



Saurer, stark schäumender Reiniger für die Lebensmittelindustrie

Leracid® AL 204

pH 1,4

Eine hochwertige Wirkstoffkombination aus Salpeter- und Phosphorsäure kombiniert mit Schaumtensiden ermöglicht ein müheloses Entfernen von Kalk, Pigment, Eiweiß- und Fettverschmutzungen.



- Korrosionsinhibitoren verhindern Materialangriff.
- Wirksam bereits ab 2 %
- Temperatur: kalt bis 50°C
- Auch als Tauchbad einsetzbar
- Bei Aluminium kommt es zu einem geringfügigen milden Abbeizeffekt.

Gebinde: 11/22-kg-Kanister ·
220-kg-Fass



Schaumfreier saurer Reiniger für CIP-Anlagen

Leracid® AL ohne Schaum

pH 1,4

Extrasaurer Kalklöser aus Salpeter- und Phosphorsäure mit Schnellwirkung für die Nahrungsmittelindustrie. Sehr gut als Grundreiniger geeignet.



- Einsetzbar als CIP-Reiniger
- Geeignet zur Reinigung von Pasteuren, Kochkesseln, Tanks und Durchlaufwaschmaschinen
- Wirksam bis 60°C
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kupfer, Messing und Aluminium
- Polierte Aluminiumoberflächen können angegriffen werden

Gebinde: 12/24-kg-Kanister ·
250-kg-Fass · 1200-kg-IBC



KISTENWASCHANLAGEN

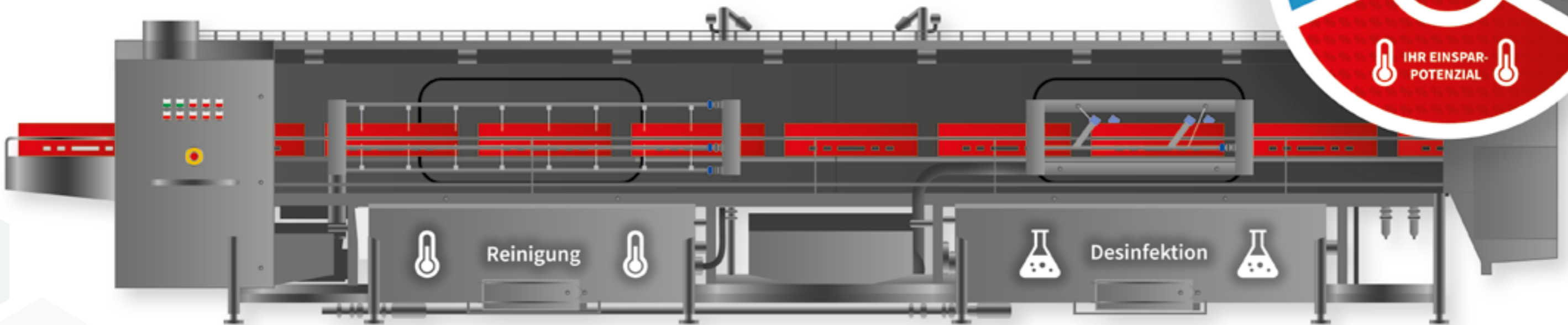
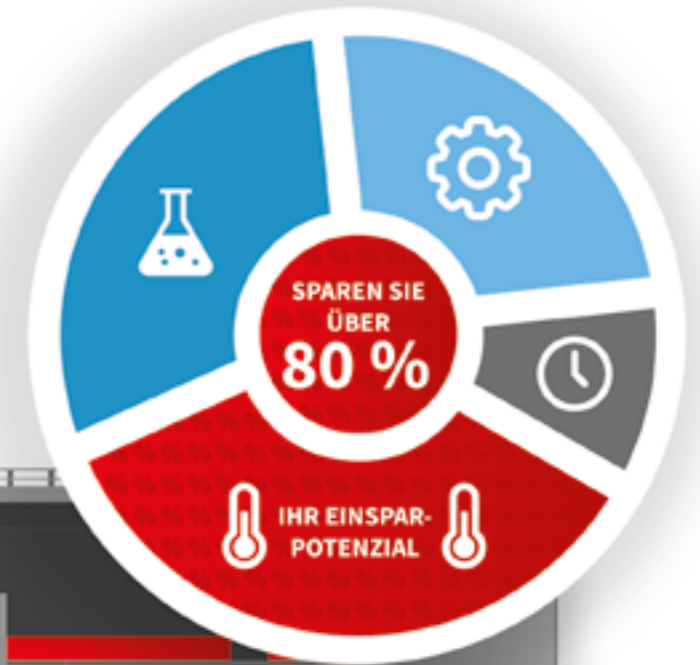
REINIGUNG UND DESINFEKTION VON KUNSTSTOFFGEBINDEN.
MIT KALTDESINFEKTION. SPARSAM UND EFFIZIENT

Behälter, in denen offene Lebensmittel transportiert werden, müssen laut Verordnung EG 853/2004 durch eine thermische Desinfektion mit heißem Wasser von mindestens 82°C oder einem alternativen System mit

gleicher Wirkung desinfiziert werden.
STOCKMEIER Chemie bietet ein alternatives System mit gleicher Wirkung.

Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



Hinweis: Die vorliegende maschinelle Grafik dient ausschließlich der groben Übersicht und erhebt keinen Anspruch auf eine technisch korrekte Abbildung.

DESINFEKTION MIT HEISSWASSER 82°C ODER MIT LERASEPT® FORTE? GEGENÜBERSTELLUNG – EIN DIREKTER VERGLEICH

Heißwasser 82°C Preis pro kWh Strom zzt. 0,30 €		VS	Lerasept® Forte 1 kg Lerasept® Forte kostet zzt. 3,20 € (im 23-kg-Kanister)	
Verbrauch in der Heißwasserdesinfektion 40 kWh / Std.		→	Verbrauch Lerasept® Forte ca. 350 ml / Std.	
Energiekosten 1 Std.	12,00 €	→	1,12 € Desinfektionsmittel-Kosten 1 Std.	
Energiekosten 8 Std.	96,00 €	→	8,96 € Desinfektionsmittel-Kosten 8 Std.	
Energiekosten 1 Monat angenommen 22 Werktage à 8 Std.	<u>2.112,00 €</u>	→	<u>197,12 €</u> Desinfektionsmittel-Kosten 1 Monat angenommen 22 Werktage à 8 Std.	

Anmerkung: Die Kalkulation bezieht keine Kosten für Kaltwasser mit ein. Die angegebenen Werte sind approximativ und unterliegen Schwankungen.

VORTEILE, DIE ES IN SICH HABEN!

VIEL MEHR ALS „NUR“ KOSTEN- UND ENERGIEEFFIZIENZ!

- 1 Energieersparnis ab 2.000,- € im Monat durch Einsatz von Kaltwasser im Nachspülbereich.
- 2 Verzicht auf Chlor.
- 3 Sehr hohe Keimreduktion. Vergleichbar mit 82°C heißem Wasser.
- 4 Das Desinfektionsmittel (Lerasept® Forte) muss nicht abgespült werden.
- 5 Es kann problemlos zwischen saurer und alkalischer Reinigung gewechselt werden.
- 6 Keine Gefahr von Chlorgasbildung.

FRAGEN SIE JETZT
NACH UNSEREM
LERASAFE KONZEPT!

REINIGUNGSPRODUKTE FÜR KISTENWASCHANLAGEN

OPTIMIERTE REINIGUNG: STOCKMEIER UMLAUFREINIGER FÜR HÖCHSTE HYGIENESTANDARDS

Die Anforderungen an die Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln erfordern eine gründliche Umlaufreinigung von Mehrwegbehältern. STOCKMEIER Umlaufreiniger sind speziell auf die Reinigung von Lebensmittelbehältern aus-

gerichtet. Dank einer speziellen Formel aus Tensiden und Netzmitteln erzielen unsere Reiniger selbst bei kurzen Kontaktzeiten und niedriger Konzentration beeindruckende Reinigungsergebnisse.

Stark alkalisches, chlorfreies, schaumfreies Reinigungsmittel

Lerapur® 283

pH 13,2

Lerapur® 283 ist ein extrem leistungsstarkes hochalkalisches Reinigungsmittel mit einem hohen Anteil hochwirksamer Komplexbildner und Dispergatoren. Entfernt mühelos Eiweiß- und Fettablagerungen.



- Wirksam bereits ab 0,3 %
- Geeignet für Edelstahl, PMP, Hart-PVC, PSU, HDPE, PTFE
- CIP-fähig
- Ideale Reinigungstemperatur kalt bis 90°C
- Geeignet für Behälterwaschmaschinen, CIP-Anlagen und Abfüllanlagen
- Auch bei hoher Wasserhärte einsetzbar

Gebinde: 12/25-kg-Kanister · 260-kg-Fass · 660/1200-kg-IBC



Saurer Waschmaschinenreiniger mit Entschäumer

Leracid® WMR 208

pH 1,0

Leracid® WMR 208 ist ein saures Reinigungsmittel für den Einsatz in Behälterwaschmaschinen und CIP-Anlagen. Die enthaltene Wirkstoffkombination löst anorganische und organische Verschmutzungen.



- Wirksam bereits ab 0,2 %
- Ideale Reinigungstemperatur 40 bis 65°C
- Produkt kann über Leitfähigkeit gesteuert werden
- Bedingt geeignet für Aluminium, Kupfer und Messing
- Geeignet für Edelstahl, PE, PP und HDPE

Gebinde: 22-kg-Kanister · 230-kg-Fass · 1100-kg-IBC



Saurer Waschmaschinenreiniger

Leracid® WMR 209

pH 1,5

Leracid® WMR 209 ist ein saures Reinigungsmittel für den Einsatz in Behälterwaschmaschinen und CIP-Anlagen. Die enthaltene Wirkstoffkombination löst anorganische und organische Verschmutzungen.



- Wirksam bereits ab 0,2 %
- Ideale Reinigungstemperatur 40 bis 65°C
- Produkt kann über Leitfähigkeit gesteuert werden
- Bedingt geeignet für Aluminium, Kupfer und Messing
- Geeignet für Edelstahl, PE, PP und HDPE

Gebinde: 11/22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 720/1100-kg-IBC



Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure 15 %

Lerasept® Forte

pH 2,7

Lerasept® Forte ist ein flüssiges, stabilisiertes Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure. Das Produkt besitzt eine hohe antimikrobielle Wirkung dank seiner bakteriziden, fungiziden, sporiziden und viruziden Eigenschaften.



- Biozidprodukt
- Wirksam ab 0,1 %
- Einsetzbar für Oberflächendesinfektion durch Sprühen, Wischen, Tauchen und im CIP-Verfahren
- Wirksam ab 4°C
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 23-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 1100-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



Flüssiges chloralkalisches Reinigungsmittel

Lerades® C-MA

pH 12,7

Lerades® C-MA ist ein leistungsstarkes chloralkalisches Reinigungsmittel zur Entfernung organischer Rückstände in Behälterwaschmaschinen, CIP-Anlagen.



- Wirksam bereits ab 0,2 %
- Ideale Reinigungstemperatur 40 bis 65°C
- Produkt kann über Leitfähigkeit gesteuert werden
- Absolut schaumfrei
- Geeignet für Bluttankanlagen
- Geeignet für Edelstahl, PE, PP und HDPE

Gebinde: 12/23-kg-Kanister · 240-kg-Fass · 740/1100-kg-IBC



Leistungsstarkes chloralkalisches Reinigungsmittel

Lerapur® C 178

pH 13,0

Lerapur® C 178 ist ein extrem leistungsstarkes chloralkalisches Reinigungsmittel aus einer Kombination aus Chlorbleichlaug, Natron- und Kalilauge und hochwertigen Komplexbildnern.



- Wirksam bereits ab 0,2 %
- Geeignet für Edelstahl, PMP, Hart-PVC, PSU, HDPE, PTFE
- CIP-fähig
- Reinigt ab 40°C schaumfrei
- Geeignet für Behälterwaschmaschinen, CIP-Anlagen und Abfüllanlagen
- Auch bei hoher Wasserhärte einsetzbar

Gebinde: 11/22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 600/1200-kg-IBC



UNSERE ENTSCÄUMER EFFEKTIVE LÖSUNGEN FÜR REIBUNGSLOSE ABLÄUFE

In der höchst anspruchsvollen Reinigung der Lebensmittelindustrie ist unerwünschter Schaum ein störender Nebeneffekt und kann den Produktionsablauf erheblich stören. Unsere maßgeschneiderten Spezialentschäumer sind spe-

Schnellwirkender Entschäumer auf Silikonbasis

Lerapur ES 400

pH 8,5

Lerapur ES 400 ist ein schnellwirkender Entschäumer auf Silikonbasis.



- Wirksam ab 0,001 %
- Alle Temperaturbereiche
- Neutral
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kupfer, Aluminium, Messing, Zink und Kunststoff
- Lässt sich über Dosierpumpen in bestehende Anlagen befördern
- FDA-gelistete Rohstoffe

Gebinde: 25-kg-Kanister ·
200-kg-Fass



Entschäumer für kalte und heiße Anwendungen

Leratens® ES 160

pH 9,0

Leratens® ES 160 ist ein stark schaumdämpfendes Additiv für den Einsatz in Behälterwaschanlagen.



- Wirksam ab 0,01 %
- Temperaturbereich 50 bis 85°C
- Neutral
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kupfer, Aluminium, Messing, Zink und Kunststoff
- Lässt sich über Dosierpumpen in bestehende Anlagen befördern

Gebinde: 20-kg-Kanister ·
200-kg-Fass · 600/1000-kg-IBC



ziell für diese Anforderungen entwickelt und wirken bereits in niedriger Konzentration effektiv.

Entschäumerkonzentrat auf Basis von Silikonölen

Wardolent

Wardolent ist ein Entschäumer für alle Temperaturbereiche. Geeignet für den Einsatz in der Kistenwaschanlage und Bodenschrubbmachines.



- Alle Temperaturbereiche
- Wirksam ab 0,01 %
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kupfer, Aluminium, Messing, Zink und Kunststoff
- Lässt sich über Dosierpumpen in bestehende Anlagen befördern

Gebinde: 10/20-kg-Kanister ·
200-kg-Fass · 600/1000-kg-IBC



Flüssiges Produkt mit stark schaumdämpfenden Eigenschaften

Leratens® SPX

pH 7,0

Leratens® SPX wird eingesetzt in mechanisch stark beanspruchter und verschmutzter Waschflotte. Als Entschäumer in Schweinebrühanlagen und in Kistenwaschanlagen einsetzbar.

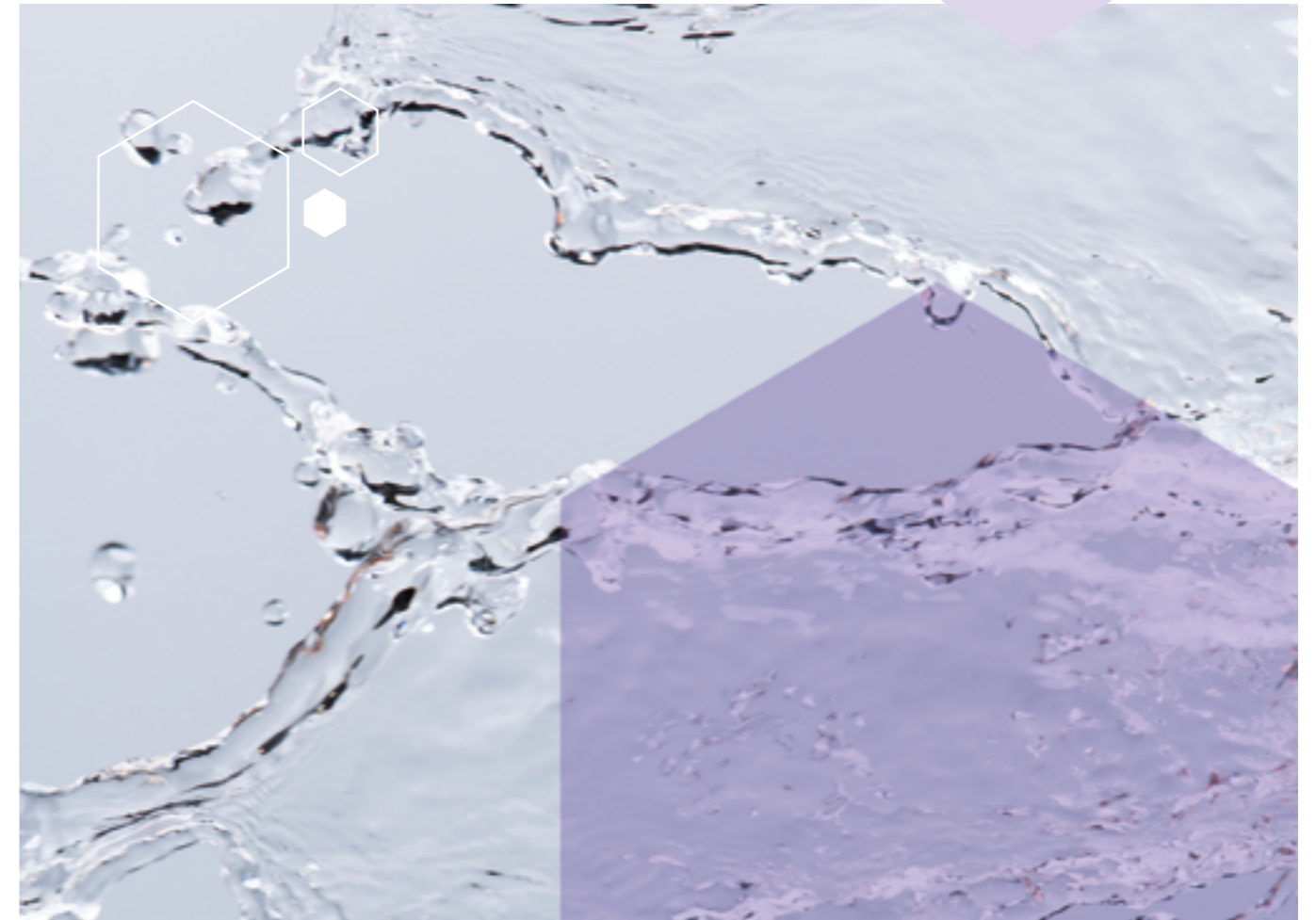


- Wirksam bereits ab 0,05 %
- Temperaturbereich 40 bis 85°C
- Neutral
- Lässt sich über Dosierpumpen in bestehende Anlagen befördern
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl und Kunststoff

Gebinde: 20-kg-Kanister ·
200-kg-Fass · 650/1000-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>



Schnellwirkendes und wirtschaftliches Entschäumerkonzentrat

Wardolent E

pH 10,7

Wardolent E wird eingesetzt bei stark blut- und eiweißhaltiger Waschflotte. Ideal für den Einsatz in Kistenwaschanlagen.



- Wirksam bereits ab 0,005 %
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kupfer, Aluminium, Messing, Zink und Kunststoff
- Lässt sich über Dosierpumpen in bestehende Anlagen befördern
- Mineralöl- und silikonfrei

Gebinde: 11/22-kg-Kanister ·
200-kg-Fass · 720/1100-kg-IBC



CIP – CLEANING IN PLACE DURCH PROZESSOPTIMIERUNG EFFEKTIV ZEIT, GELD UND VERBRAUCH SPAREN!

STOCKMEIER Chemie verfügt über jahrzehntelange Erfahrung in der CIP-Technologie. Wir bieten unseren Kunden eine umfangreiche Beratung und maßgeschneiderte Lösungen. Insbesondere unterstützen wir Sie bei der Über-

prüfung und Optimierung des Prozessablaufes, immer in Hinblick auf bestmögliche Effizienz, mit dem Ziel, Chemie, Wasser und Zeit einzusparen.

Stark alkalischer CIP-Reiniger für Rauchanlagen

Lerapur® T 283

pH 10,7

Lerapur® T 283 ist ein stark alkalischer, CIP-fähiger Intensivreiniger für selbstreinigende Rauch- und Kochanlagen in der Fleisch- und Fischindustrie.



- Sehr hoher Anteil an Natron- und Kalilauge erlaubt eine Einsatzkonzentration ab 0,8 %
- Hoher Anteil an Komplexbildnern und Dispergatoren erlaubt einen Einsatz bei sehr hoher Wasserhärte
- Schaumfrei
- Leitfähigkeitssteuerbar

Gebinde: 12/25-kg-Kanister · 260-kg-Fass · 750/1200-kg-IBC



Leistungsstarker chlorhaltiger CIP-Reiniger

Lerapur® C 178

pH 13,0

Lerapur® C 178 eignet sich hervorragend zur Reinigung von Anlagen, Behältern, Tanks, Leitungssystemen, Schläuchen usw. Der tensidfreie Reiniger löst organische Rückstände wie Eiweiß und Fett.



- Hoher Anteil an Kali, Natron und Chlorbleichlauge
- Wirksam ab 0,2 %
- Idealer Temperaturbereich 40 bis 65°C
- Geeignet für CIP-Reinigung und Behälterwaschmaschinen
- Für den Einsatz in Edelstahl- und Kunststoffleitungen geeignet

Gebinde: 22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 600/1200-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Stark saurer flüssiger CIP-Reiniger

Leracid® KMS 10

pH 1,9

Leracid® KMS 10 ist ein stark saures Reinigungsmittel auf Basis von Salpeter- und Phosphorsäure. Kein Entstehen nitroser Gase durch Zusatz spezieller Inhibitoren.



- Beseitigt anorganische Beläge wie Wasserstein, Kalk und Mineralablagerungen in geschlossenen Leitungssystemen, Verdampfern, Separatoren und Tanks
- Wirksam ab 0,5 %
- Temperatur 60 bis 80°C
- Auch als Sprühreiniger einsetzbar

Gebinde: 12/25-kg-Kanister · 250-kg-Fass · 1200-kg-IBC



Schaumfreier saurer Reiniger für CIP-Anlagen

Leracid® AL ohne Schaum

pH 2,1

Extrasaurer Kalklöser aus Salpeter- und Phosphorsäure mit Schnellwirkung für die Nahrungsmittelindustrie. Sehr gut als Grundreiniger geeignet.



- Einsetzbar als CIP-Reiniger
- Geeignet zur Reinigung von Pasteuren, Kochkesseln, Tanks und Durchlaufwaschmaschinen
- Wirksam bis 60°C
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kupfer, Messing und Aluminium
- Polierte Aluminiumoberflächen können angegriffen werden

Gebinde: 12/24-kg-Kanister · 250-kg-Fass · 1200-kg-IBC



Stark alkalischer, chlorfreier CIP-Reiniger

Lerapur® M-CIP

pH 10,7

Lerapur® M-CIP ist ein Hochleistungsreiniger für Reinigungsanwendungen bis 90°C. Eine ausgeklügelte Mischung aus Alkalität, hochwirksamen Komplexbildnern und Dispergatoren garantiert eine optimale Reinigung. Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland.



- Wirksam bereits ab 0,2 %
- Idealer Temperaturbereich 60 bis 90°C
- Leitfähigkeitssteuerbar
- Für den Einsatz in Edelstahl- und Kunststoffleitungen geeignet
- Auch bei hoher Wasserhärte einsetzbar

Gebinde: 25-kg-Kanister · 280-kg-Fass · 650-kg-IBC



REINIGER FÜR GEWERBLICHE SPÜLMASCHINEN FÜR SAUBERES, HYGIENISCHES UND EINWANDFREIES GESCHIRR

Sauberes und hygienisch einwandfreies Geschirr ist für die Zufriedenheit Ihrer Gäste sehr wichtig. STOCKMEIER GSM-Reiniger und -Klarspüler sind speziell für alle gängigen gewerblichen Spülmaschinen entwickelt. Wir garantieren

PREMIUM-GSM-Reiniger für gewerbliche Spülmaschinen

Lerades® CM 160

pH 12,4

Lerades® CM 160 ist ein alkalisches, aktivchlorhaltiges Reinigungsmittel für gewerbliche Geschirrspülmaschinen. Löst selbst angetrocknete stärkehaltige Speisereste, hartnäckige Kaffee- und Teerückstände.



- Plug-and-Play für jede gewerbliche Spülmaschine geeignet
- Dekore und Glasuren sowie Materialien wie Silber, Aluminium, Kunststoff und Stahl werden nicht angegriffen
- Kalkablagerungen werden nachhaltig verhindert
- Auch für vollautomatische Kaffeemaschinen geeignet

Gebinde: 12/25-kg-Kanister · 250-kg-Fass · 720-kg-IBC



Schwach alkalisches, chlorfreies Gläserpülmittel

Lerapur® GSM 172

pH 12,6

Lerapur® GSM 172 ist ein alkalisches, chlorfreies Reinigungsmittel zur Reinigung von Gläsern in gewerblichen Gläserpülmitteln.



- Wirkt bereits ab 0,3 %
- Temperatur 50 bis 70°C
- Mit Oberflächenschutz
- Sehr gute Reinigungswirkung
- Erzielt beste Ergebnisse in Kombination mit Klarspüler Leracid® Klarspüler 308
- Geeignet für Glas, Kunststoff und Edelstahl

Gebinde: 12-kg-Kanister



perfekte Spülergebnisse auch bei hoher Schmutzbelastung oder extremer Wasserhärte. Für jeden Einsatzzweck finden unsere Anwendungstechniker das passende STOCKMEIER Produkt.

Alkalisches Reinigungsmittelgranulat für den gewerblichen Einsatz

Lerapur® GSR 20

pH 12,5

Lerapur® GSR 20 ist ein alkalisches Reinigungsmittelkonzentrat für die maschinelle Reinigung von Geschirr und Küchengeräten. Organische Chlorverbindungen unterstützen die Reinigungswirkung.



- Silikate schützen vor Materialangriff
- Absolut wirkungsvoll auch bei stark kalkhaltigem Wasser
- Sehr gute Reinigungswirkung
- Erzielt beste Ergebnisse in Kombination mit Klarspüler Leracid® Klarspüler 308
- Bedingt geeignet für Aluminium, Kupfer und Messing

Gebinde: 10-kg-Eimer



Chlorfreies, schwach alkalisches Reinigungsmittel

Lerapur® SMR 175

pH 12,5

Lerapur® SMR 175 ist ein alkalisches, chlorfreies Reinigungsmittel zur Reinigung von Tellern, Bestecken und Gläsern in gewerblichen Spülmaschinen. Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Stärke und sonstige Verunreinigungen werden wirkungsvoll beseitigt.



- Mit Oberflächenschutz
- Sehr gute Reinigungswirkung
- Erzielt beste Ergebnisse in Kombination mit Klarspüler Leracid® Klarspüler 308
- Geeignet für Glas, Kunststoff und Edelstahl

Gebinde: 12/24-kg-Kanister · 240-kg-Fass · 750-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>



Glanz- und Klarspüler

Clenol® GKS

pH 2,3

Nichtschäumender milder und tensidhaltiger Glanz- und Klarspüler. Zitronensäurer, mild eingestellter Klarspüler für gewerbliche und private Spülmaschinen. Bewirkt fleckenfreie, kristallklare Trocknung des Waschguts.



- Superkonzentrat
- Wirksam ab 0,01 %
- Beste Spülergebnisse in Verbindung mit Clenol® GSM-AL Spülmittel
- Auch bei extrem hoher Wasserhärte einsetzbar
- Für Gläserwaschmaschinen geeignet
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 10/20-Ltr.-Kanister · 200-Ltr.-Fass · 1000-Ltr.-IBC



31

Klarspüler für gewerbliche Spülmaschinen

Leracid® Klarspüler 308

1,7

Leracid® Klarspüler 308 ist eine nicht schäumende, durch Tricarbonensäuren mildsauer eingestellte Tensidkombination zum Klarspülen von Geschirr, Besteck und Gläsern im gewerblichen sowie privaten Bereich.



- Reinigt streifenfrei
- Beschleunigt den Trockenvorgang
- Auch bei stark kalkhaltigem Wasser einsetzbar
- Geeignet für Porzellan, Edelstahl, Glas und Kunststoff
- Bedingt geeignet für Kupfer und Messing

Gebinde: 12/24-kg-Kanister · 240-kg-Fass · 1000-kg-IBC



DESINFEKTIONSMITTEL

UNSERE PRODUKTAUSWAHL ZUR SCHNELLEN UND WIRKUNGSVOLLEN DESINFEKTION

Flächendesinfektionsmittel sind in der Lebensmittelindustrie von entscheidender Bedeutung für die Aufrechterhaltung hygienischer Standards. Die richtige Auswahl ist für die Produktsicherheit und den Verbraucherschutz entscheidend.

STOCKMEIER bietet eine breite Palette hochwirksamer Desinfektionsmittel speziell für Lebensmittel verarbeitende Betriebe.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf Diamin-Basis

Lerasept® AC

pH 10,2

Lerasept® AC reinigt und desinfiziert glatte Oberflächen in einem Arbeitsgang. Ideal für die Reinigung und Desinfektion von Oberflächen in Verkaufsräumen, Verdampfern und empfindlichen Oberflächen.



- Biozid
- Mild alkalisch
- Bakterizid, Levurozid, Viruzid
- Gutachten nach DIN EN 1276, 1650, 13697 und 14476 liegen vor
- Nur für den professionellen Gebrauch
- Wirkt bereits ab 1,5 %

Gebinde: 10/20-kg-Kanister · 200-kg-Fass · 640-kg/1000-kg-IBC



Aktivchlorhaltiges schaumfreies Desinfektionsmittel

Lerades® CM 401

pH 10,7

Lerades® CM 401 ist ein stark oxidatives Flächendesinfektionsmittel zum Versprühen, Tauchen und im CIP-Verfahren einsetzbar.



- Biozid
- Bakterizid, Levurozid, Fungizid und Viruzid
- Wirkt ab 0,86 %
- Temperatur: 20 bis 65°C
- Entfernt wirkungsvoll Schimmel und Stockflecken sowie Farbschmutzungen

Gebinde: 11/20-kg-Kanister · 250-kg-Fass



Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf QAV-Basis

Lerasept® L 420

pH 11,0

Lerasept® L 420 reinigt und desinfiziert glatte Oberflächen in einem Arbeitsgang. Ideal für die Reinigung und Desinfektion von Oberflächen in Verkaufsräumen, Verdampfern und empfindlichen Oberflächen.



- Biozid
- Mild alkalisch
- Bakterizid, Levurozid, Viruzid.
- Gutachten nach DIN EN 1276, 1650, 13697 und 14476 liegen vor
- Nur für den professionellen Gebrauch
- Wirkt bereits ab 1,0 %

Gebinde: 10/20-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 640-kg/1000-kg-IBC



Aktivchlorhaltiges schäumendes Desinfektionsmittel

Lerades® CM 402

pH 12,3

Lerades® CM 402 ist ein stark alkalisches, oxidatives Flächendesinfektionsmittel zum Verschäumen.



- Biozid
- Bakterizid, Levurozid, Fungizid und Viruzid
- Wirkt ab 3,1 %
- Temperatur: 20 bis 65°C
- Entfernt wirkungsvoll Schimmel und Stockflecken sowie Farbschmutzungen

Gebinde: 12/22-kg-Kanister · 250-kg-Fass · 1200-kg-IBC



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



Alkoholische Flächendesinfektion

Lerasept® FP 408

pH 5,9

Lerasept® FP 408 ist ideal für die wirkungsvolle Flächendesinfektion in Lebensmittelbetrieben, Restaurants, Verkaufstresen, Maschinen und Werkzeugen.



- Biozid
- Schnell wirksam
- Bakterizid, Levurozid, Viruzid und Fungizid
- Gutachten nach DIN EN 1276, 1650, 13697 und 14476 liegen vor
- Pur verwenden
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 750-ml-Sprayflasche · 10-kg-Kanister



Alkoholische Flächendesinfektion

Lerasept® FP 408 Desinfektionstücher

pH 7,8

In Lerasept® FP 408 getränkte, fusselfreie Einwegtücher für die materialschonende Flächendesinfektion von glatten, optisch sauberen Oberflächen.



- Für die wirkungsvolle Desinfektion von Arbeitsgeräten, Werkzeugen und Maschinen in der Nahrungsmittelindustrie
- Fusselfreie 24 x 20 cm große Tücher
- Blau eingefärbt, Bakterizid, Levurozid, Viruzid
- Gutachten nach DIN EN 1276, 1650, 13697 und 14476 liegen vor

Gebinde: Eimer; 500 Einwegtücher im wiederverschließbaren Spendereimer



DESINFIZIATIONSMITTEL LERASEPT® FORTE – DAS BIOZID DER ZUKUNFT

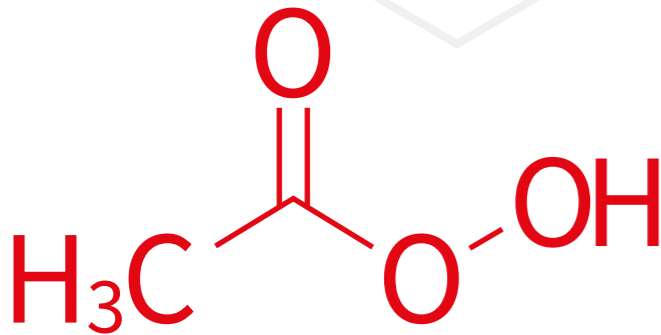
Lerasept® Forte – mit seiner effektiven Formel, die bereits ab 0,2 % wirksam ist, bietet eine wirtschaftliche Lösung für die Desinfektion von Oberflächen. Bei Einsatzkonzentrationen von bis zu 0,49 % ist kein Abspülen der Desinfektions-

lösung erforderlich, was Zeit und Ressourcen spart. Nach nur wenigen Minuten können Lebensmittel bedenkenlos auf die desinfizierte Fläche gegeben werden, was eine schnelle und effiziente Desinfektion ermöglicht.

SPAREN SIE ZEIT UND GELD – MIT LERASEPT® FORTE UND DEN STOCKMEIER LERASAFE KONZEPTEN.

Einsatzbereiche:

- Oberflächendesinfektion
- Desinfektion von Schlacht- und Zerlegewerkzeugen während der Produktion
- Desinfektion von Kunststoffgebinden in der Waschmaschine



Desinfektion durch:

- Vernebeln
- Wischen
- Sprühen
- Desinfektion von Stiefeln und Reifen
- Desinfektion von Geschirr
- Desinfektion von CIP-Leitungen
- Desinfektion durch Tauchbad

Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure 15 %

Lerasept® Forte

pH 2,9

Lerasept® Forte ist ein flüssiges, stabilisiertes Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure. Das Produkt besitzt eine hohe antimikrobielle Wirkung dank seiner bakteriziden, sporiziden und viruziden Eigenschaften.



- Biozid
- Kein Abspülen bis 0,49 % erforderlich
- Sehr sparsam in der Anwendung
- Anwendungsbereiche:
Oberflächendesinfektion durch Sprühen, Tauchen, Wischen
- Desinfektion im CIP-Verfahren
- Desinfektion durch Vernebeln
- Desinfektion von Stiefeln und Reifen
- Geschirr- und Kisten-desinfektion
- Im geschlossenen System
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 10/23-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 1000-kg-CDS · ContainerIBC · Geprüft nach DIN EN 1276 · DIN EN 1650 · DIN EN 13697 · DIN EN 14476



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Leitwertsteuerbares, schaumfreies Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure 5 %

Lerasept® Spezial LF

pH 2,0

Lerasept® Spezial LF ist speziell für die Desinfektion in automatischen CIP-Anlagen entwickelt worden.



- Biozid
- Desinfektion im CIP-Verfahren in Rohrleitungen, Tanks und Maschinen
- Dosierung kann über Leitwert dosiert werden
- Bakterizid, Levurozid, Fungizid, und Viruzid

Gebinde: 24-kg-Kanister · 230-kg-Fass · 1100-kg-CDS · Container|BC



Saures Schaumdesinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure 5 %

Lerasept® Spezial Foam 5

pH 2,2

Lerasept® Spezial Foam 5 ist ein flüssiges, hochstabilisiertes Schaumdesinfektionsmittel für den Einsatz in der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie und in der Stallhygiene.



- Biozid
- Stabiler, lang anhaftender Schaum
- Sehr sparsam in der Anwendung
- Bakterizid, Levurozid, Fungizid, und Viruzid
- Wirksam gegen Afrikanische Schweinepest (ASP)
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 20-kg-Kanister · 200-kg-Fass



Saures Schaumdesinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure

Lerasept® Spezial SR 415

pH 3,1

Lerasept® Spezial SR 415 ist ein flüssiges, hochstabilisiertes Schaumdesinfektionsmittel für den Einsatz in der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie.



- Biozid
- Stabiler, lang anhaftender Schaum
- Sehr sparsam in der Anwendung
- Bakterizid, Levurozid, Fungizid, und Viruzid
- Zum Reinigen und Desinfizieren von Schuhsohlen und Stiefeln geeignet
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 20-kg-Kanister · 205-kg-Fass



Desinfektionsmittel

Lerasept® FOD 35

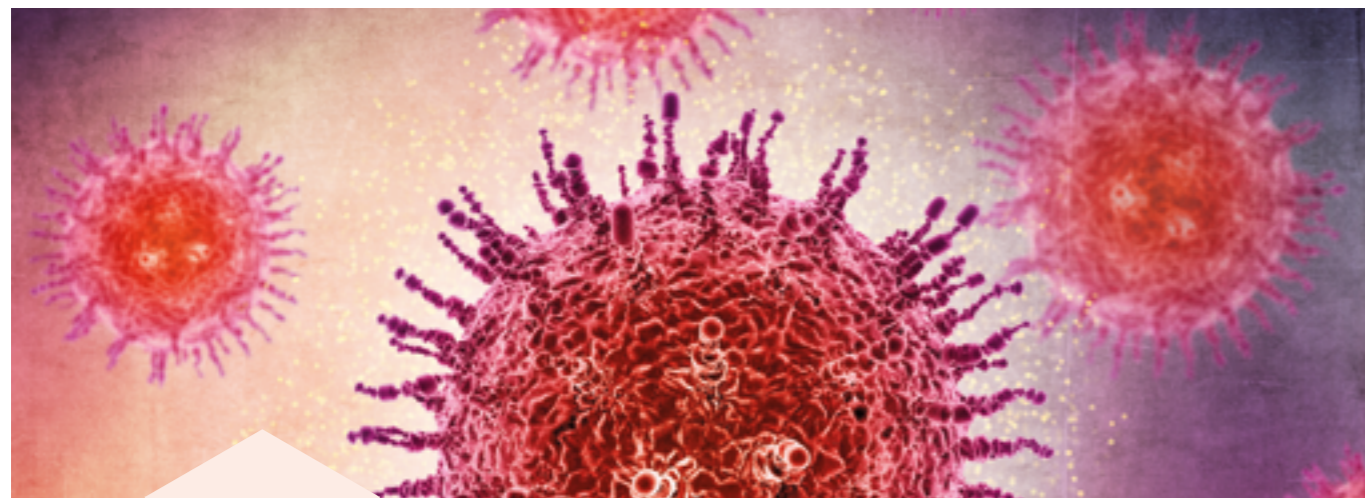
pH 3,3

Lerasept® FOD 35 ist ein flüssiges, schwach saures Desinfektionsmittel zur Raumluftdesinfektion in Lebensmittelbetrieben. Ideales Produkt zur Abtötung von Bakterien und Schimmelsporen durch Vernebeln in Produktions-, Verpackungs-, Reife- und Lagerräumen.



- Biozid
- Desinfektion über geeignete Vernebelungsgeräte oder -einrichtungen
- Bei Einhaltung der Dosiervorgaben muss das Produkt nicht abgespült werden
- Bakterizid, Levurozid, Fungizid, Viruzid
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 10/20-kg-Kanister · 220-kg-Fass



PERSONALHYGIENE EFFIZIENTE HYGIENE FÜR PERSONAL UND PRODUKT

Die Personalhygiene spielt eine entscheidende Rolle im Hygienemanagement. Der physische Eingriff des Personals in die Produktion ist die Hauptquelle für die Kontamination von Lebensmitteln. Daher kommt der Personalhygiene

eine entscheidende Rolle im Hygienemanagement zu. Wir unterstützen Sie mit unseren hochwertigen Hygiene- und Pflegeprodukten.

Alkoholisches Händedesinfektionsmittel mit Pflegekomponenten

Lerasept® HD

pH 3,8

Ethanol- und propanolhaltiges Händedesinfektionsmittel. Ideal für den häufigen Gebrauch. Die Pflegestoffe halten die Hände auch bei häufiger Anwendung geschmeidig.



- Breites Wirkungsspektrum; bakterizid, fungizid, levurozid und voll viruzid wirksam
- Gutachten nach DIN EN 1500, 13727, 13624 und 14476 liegen vor
- Frei von Chlor, Farb- und Duftstoffen, Allergenen und QAV
- Gelistet in der Betriebsmittel-liste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 1000-ml-Viereckflasche · 5/10-Ltr.-Kanister



Flüssiger, netzender, leicht schäumender Sohlen- und Stiefelreiniger

Lerades® SZ 120

pH 12,5

Lerades® SZ 120 ist ein Reiniger bestehend aus Alkali-hydroxid, Phosphonaten, Tensiden und Aktivchlor. Löst hervorragend Blut, Eiweiß und Fett von Schuhsohlen und Stiefelschäften.



- Hoher Anteil Kalilauge
- Löst Fette, baut Eiweiß und organische Verschmutzungen zu wasserlöslichen Verbindungen ab
- Ideal für die Beseitigung extremer Eiweiß-, Öl- und Fettverschmutzungen
- Sehr kurze Einwirkzeit
- Wirkt bereits ab 0,5 %

Gebinde: 11/24-kg-Kanister · 250-kg-Fass · 1100-kg-IBC



Ethanol- und propanolhaltiges Händedesinfektionsmittel

Lerasept® HR

pH 3,8

Lerasept® HR ist ideal für den häufigen Gebrauch. Die Pflegestoffe halten die Hände auch bei häufiger Anwendung geschmeidig.



- Breites Wirkungsspektrum: bakterizid, fungizid, levurozid und begrenzt viruzid wirksam
- Gutachten nach DIN EN 1500 und 14476 liegen vor
- Frei von Chlor, Duftstoffen, Allergenen und QAV

Gebinde: 1000-ml-Viereckflasche · 5/10-Ltr.-Kanister



Saures Schaumdesinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure

Lerasept® Spezial SR 415

pH 1,3

Lerasept® Spezial SR 415 eignet sich für die Reinigung und Desinfektion von Schuhsohlen und Stiefelschäften. Eine spezielle Kombination aus organischen Säuren und Tensiden ermöglicht die Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsgang.



- Wirksam bereits ab 1 %
- Bakterizid, Levurozid, Fungizid, Viruzid
- Ideale Temperatur: kalt bis 20°C
- Gelistet in der Betriebsmittel-liste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 20-kg-Kanister · 205-kg-Fass



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Preisoptimiertes alkoholisches Händedesinfektionsmittel

Lerasept® Skin

pH 4,1

Lerasept® Skin ist ein Händedesinfektionsmittel für den häufigen Gebrauch. Pflegestoffe halten die Hände auch bei häufiger Anwendung geschmeidig.



- Breites Wirkspektrum gegen Bakterien, Hefen und umhüllte Viren
- Begrenzt viruzid wirksam
- Gutachten nach DIN EN 1500, 13727, 13624 und 14476 liegen vor
- Wirksam gegen Corona-, Influenza- und Noroviren

Gebinde: 500-ml/1000-ml-Viereckflasche · 5/10-Ltr.-Kanister



Wasserfeste Hautschutz- und Hautpflegecreme

SC Hautlotion 2 in 1

pH 6,5

SC Hautlotion 2 in 1 wirkt aufgrund von Vitamin E und Aloe vera pflegend und hautregenerierend. Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion.



- Frei von Farb- und Duftstoffen
- Zieht schnell ein durch den hautfreundlichen pH-Wert
- Rückfettende Substanzen verhindern das Austrocknen der Haut
- Frei von Silikonen
- Gelistet in der Betriebsmittel-liste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 100-ml-Tube · 1000-ml-Viereckflasche



Milde, dermatologisch geprüfte Waschlotion

SEPTASAN

pH 5,5

SEPTASAN ist eine milde, besonders hautschonende Waschlotion für den häufigen Einsatz in der Lebensmittelindustrie.



- Frei von Farb- und Duftstoffen
- Der Säureschutzmantel der Haut bleibt durch den hautfreundlichen dermatologischen pH-Wert erhalten
- Rückfettende Substanzen verhindern das Austrocknen der Haut
- Gelistet in der Betriebsmittel-liste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 1000-ml-Viereckflasche · 5/10-Ltr.-Kanister



Antibakterielle Waschlotion

Lerasept® DKS

pH 4,2

Lerasept® DKS ist auf Basis rückfettende, pflanzlicher Wirkstoffe hergestellt. Dermatologisch getestet und zur hygienischen Händewaschung. DIN EN 1499 verwendbar. Begrenzt viruzid wirksam (gemäß DIN EN 14476).



- Weiße viskose Flüssigkeit
- Ideal für den Einsatz in Großküchen und der Lebensmittelverarbeitenden Industrie
- Parfümfrei
- Mit Rückfettung
- Um die begrenzte viruzide Wirkung zu erreichen, 3ml 1 Minute lang in die Handflächen einreiben

Gebinde: 1000-ml-Viereckflasche · 10 Ltr. Kanister



HYGIENEPAPIER DIREKT AB IMPORTEUR ZU IHNEN. SCHNELL, PREISWERT UND HOCHWERTIG

Hygienepapier von HK Papier Direkt ist speziell auf die hohen Anforderungen in der Lebensmittelindustrie abgestimmt. Unser Hygienepapier wird über 200 °C erhitzt und anschließend hygienisch verpackt. Ein hochwertiger Zell-

stoffmix garantiert fusselfreies Abtrocknen der Hände, bevor diese mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Fordern Sie unseren neuen Papierkatalog an. Gerne beraten wir Sie vor Ort.



Handtuchrolle blau

SUPERSTRONG blau EXTRA

Unsere Handtuchrolle „SUPERSTRONG blau EXTRA“ wurde entwickelt für höchste hygienische Anforderungen in der Lebensmittelindustrie.



- Handtuchpapierrolle
- Hochwertiges blau durchgefärbtes 100-%-Zellstoff-Papier
- Zugelassen im direkten Kontakt mit Lebensmitteln
- Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung durch Hamilton
- Ohne Pappkern für den unkomplizierten Einsatz in allen herkömmlichen Innenabzug-Spendern

VE = 6 Rollen / Folie · 40 VE / 240 Rollen



HANDTUCHPAPIER SUPERSTRONG blau EXTRA AUF EINEN BLICK



SUPERSTRONG blau EXTRA

Handtuchrolle blau

■ blau

100 % Zellstoff

Punktprägung/verleimt

2-lagig

2 x 18 g/m²

Breite 20 cm /
143 m / 600 Blatt

Ø 19 cm

Abriss 24 cm

ohne Hülse

VE = 6 Rollen / Folie

#7095

 Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

HANDTUCHROLLENSPENDER AUTOCUT SYSTEM VON HK PAPIER DIREKT

Der HK Papier Direkt AutoCut Handtuchrollenspender eignet sich ideal für stark frequentierte Waschräume. Er ermöglicht eine hygienische Entnahme des Papiers, da kein direkter Kontakt mit dem Spender beim Herausnehmen des Blattes erforderlich ist. Die Papierhandtuchrollen werden automatisch auf eine Blattlänge von 25 cm abgeschnitten. Dank des gut sichtbaren und griffbereiten Papiers ist der Benutzer stets mit einem einsatzbereiten Handtuchpapier ausgestattet.

Der HK Papier Direkt AutoCut Handtuchspender funktioniert ohne Strom und besteht aus robustem Kunststoff. Er verfügt über ein Sichtfenster zur Überprüfung des Papierstandes und kann verschlossen werden.




Dank seines ansprechenden und funktionalen Designs ist er in Kombination mit dem HK Papier Direkt Seifenspender die ideale Lösung für eine hygienische Handhygiene.

Weitere Produkte und Größen auf Anfrage ...



Kaufen Sie Ihr Hygienepapier und die Spendersysteme direkt beim Importeur und sparen Sie Zeit und Geld! Unsere Spendersysteme sind kompatibel mit allen handelsüblichen Rollen – keine Sonderspender, die nur unser Papier akzeptieren. Profitieren Sie von unschlagbaren und fairen Preisen für Spender und Hygienepapier.

Qualität zum fairen Preis – das ist unser Versprechen!

 Fordern Sie unseren
HK-Hygienepapierkatalog und
unsere unschlagbaren Preise an.



AUTOCUT SPENDER MIT EINGEBAUTEM SCHNEIDEMECHANISMUS

- Modernes Design
- Leichte Montage
- Schlagfester Kunststoff
- Der Benutzer braucht den Spender nicht zu berühren
- Hygienische Papierentnahme
- Verschließbarer Spender
- Sparsame und kontrollierte Papierausgabe
- Geringer Verbrauch an Papier
- Einzelblattentnahme
- Gerader Papierschnitt
- Schnappschloss mit Schlüssel, abschließbar
- Inhalt ist spritzwassergeschützt
- HACCP-konform
- Sehr einfache Befüllung


CLENOL®
REINIGER AUS NACHHALTIGEN ROHSTOFFEN.
WASSER IST LEBEN!

- ÖKOLOGISCHE INDUSTRIEREINIGER -
CLENOL®

Wir alle stehen in der Pflicht, verantwortungsvoll und nachhaltig zu handeln. Grund genug für meinen Partner, die STOCKMEIER Chemie, intensive Forschung auf dem Gebiet nachhaltiger Industriereiniger zu betreiben. Ziel ist es, Reiniger aus nachhaltigen Rohstoffen zu entwickeln, die trotzdem

den Ansprüchen einer professionellen Reinigung in der Lebensmittelindustrie genügen. Durch intensive Forschungsarbeit und den Drang zur stetigen Perfektionierung hat STOCKMEIER Chemie die Clenol® Serie entwickelt.



 **Besuchen Sie uns auch unter:**
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Eiweiß- und Fettlöser
Clenol® EFK pH 10,6

Clenol® EFK Eiweiß- und Fettlöser ist ein einzigartiger kennzeichnungsfreier Kraftreiniger für die gesamte Reinigung in der Lebensmittelverarbeitung. Hochwirksam bereits bei geringer Einsatzkonzentration.



- Löst Öl- und Fettverschmutzungen, Rückstände pflanzlicher und tierischer Herkunft
- Kennzeichnungsfrei = kein Gefahrstoff
- Einsetzbar als Schaumreiniger
- Manuell oder in Bodenschrubbmachines
- Wirksam ab 0,1 %

Gebinde: 0,75-Ltr.-Sprayflasche · 11/22-kg-Kanister · 220-kg-Fass · 720-kg-IBC



Glasreiniger
Clenol® GRN pH 6,0

Gebrauchsfertiger ökologischer Glasreiniger. Reinigt mühelos und streifenfrei alle feucht abwashbaren Oberflächen wie Fenster, Spiegel, Vitrinen in Verkaufsräumen und Gastronomie.



- Streifenfrei
- Löst auch fettige Verschmutzungen
- PH-neutral
- Äußerst sparsam im Gebrauch: 2 bis 3 ml pro m²
- Kennzeichnungsfrei

Gebinde: 0,75-Ltr.-Sprayflasche · 10/20-Ltr.-Kanister · 200-Ltr.-Fass



Alkohol-Glanzreiniger
Clenol® AGR pH 10,8

Clenol® AGR Alkohol-Glanzreiniger ist ein mildalkalischer und oberflächenaktiv wirkender Reiniger auf Alkoholbasis. Reinigt gründlich und materialschonend.



- Angenehmer Geruch
- Reinigt streifenfrei
- Sparsam im Verbrauch
- Einsetzbar für alle feucht abwischbaren Oberflächen
- Mild alkalisch

Gebinde: 1-Ltr.-Flasche · 10-Ltr.-Kanister · 200-Ltr.-Fass



Industriereiniger-Konzentrat
Clenol® AIR pH 10,9

Ökologischer, kraftvoller alkalischer Industriereiniger. Speziell entwickelt für hartnäckige Verschmutzungen in der Lebensmittelindustrie. Löst Eiweiß-, Fett- und Pigmentverschmutzungen von allen glatten Oberflächen.



- Löst Öl- und Fettverschmutzungen, Rückstände pflanzlicher und tierischer Herkunft
- Einsetzbar als Sprühreiniger, manuell und in Bodenschrubbmachines
- Ohne Geruchs- und Farbstoffe
- Wirksam ab 0,5 %

Gebinde: 10/20-Ltr.-Kanister · 220-Ltr.-Fass · 1000-Ltr.-IBC



WEITERE PRODUKTE DER NACHHALTIGEN Clenol® SERIE VON STOCKMEIER CHEMIE

– ÖKOLOGISCHE INDUSTRIEREINIGER –
CLENOL®



 **Besuchen Sie uns auch unter:**
<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Umweltschonendes neutrales Handspülmittel

Clenol® HNR

pH 5,5

Besonders schonendes sowie hautmildes Abwasch- und Spülkonzentrat für die manuelle Reinigung von Geschirr, Besteck sowie Küchengeräten.



- Frei von Duft- und Farbstoffen
- Selbsttrocknend
- Dermatologisch geprüft
- Kennzeichnungsfrei
- Bestehend aus anionischen und amphoteren Tensiden
- Sehr sparsam

Gebinde: 1-Ltr.-Flasche · 10-Ltr.-Kanister · 1000-Ltr.-IBC



Industriereiniger sauer

Clenol® SIR

pH 0,2

Saurer Industriereiniger für alle säurebeständigen Oberflächen in der Lebensmittelindustrie. Entfernt schnell und kraftvoll Kalk, Rost, Seifenreste, Urinstein sowie Öl- und Fettverschmutzungen.



- Besteht aus „grüner Säure“
- Besonders geeignet zur Grund- und Unterhaltsreinigung in der Lebensmittelindustrie, in Großküchen und Sanitäranlagen
- Stark sauer
- Wirksam bereits ab 0,5 %

Gebinde: 10/20-Ltr.-Kanister · 1000-Ltr.-IBC



Kombiprodukt zur Edelstahlpflege

Lerapur® ESP

pH k. A.*

Zur streifenfreien Reinigung und nachhaltigen Pflege von Edelstahloberflächen. Entfernt mühelos Schmierfilme und Fingerabdrücke von allen Edelstahloberflächen. Beugt erneuter Schmutzanhaftung vor.



- Enthält Orangenterpene
- Angenehmer Orangenduft
- Farblos
- Ausgezeichneter Feuchtigkeits- und Korrosionsschutz
- Schnelltrocknend
- Reingt und pflegt

Gebinde: 0,5-Ltr.-Sprayflasche · 10-Ltr.-Kanister · 840-Ltr.-IBC

*Keine aktuellen Angaben.

Maschinenreiniger sauer

Clenol® MRS

pH 10,7

Stark saurer, schaumfreier Reiniger für Behälterwaschmaschinen. Ökologischer Reiniger „mit grüner Säure“ für die saure Reinigung in Behälterwaschanlagen, Spül- und Waschmaschinen aller Art sowie CIP-Anlagen und Heißwassergeräten in der Lebensmittelindustrie.



- Aufgrund seiner speziellen Rohstoffkombination löst Clenol® MRS mühelos Fett-, Eiweiß-, Rost- und Kalkablagerungen von allen säurebeständigen Oberflächen
- Stark sauer
- Idealer Temperaturbereich: 50 bis 85°C
- Wirksam ab 0,2 %

Gebinde: 11/22-kg-Kanister · 230-kg-Fass · 750/1100-kg-IBC



Glanz- und Klarspüler

Clenol® GKS

pH 2,3

Nichtschäumender milder und tensidhaltiger Glanz- und Klarspüler. Zitronensäurer, mild eingestellter Klarspüler für gewerbliche und private Spülmaschinen. Bewirkt fleckenfreie, kristallklare Trocknung des Waschguts.



- Superkonzentrat
- Wirksam ab 0,01 %
- Beste Spülergebnisse in Verbindung mit Clenol® GSM-AL Spülreiniger
- Auch bei extrem hoher Wasserhärte einsetzbar
- Für Gläserwaschmaschinen geeignet
- Gelistet in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland

Gebinde: 10/20-Ltr.-Kanister · 200-Ltr.-Fass · 1000-Ltr.-IBC



Hochkonzentrierter Sanitärreiniger

Clenol® SR

pH 0,9

Spezieller Sanitärreiniger mit „grüner Säure“ für stark frequentierte Sanitäreinrichtungen. Löst schnell und selbstständig hartnäckige Verschmutzungen wie Rost- und Urinsteinablagerungen von allen säurebeständigen Oberflächen.



- Besteht aus „grüner Säure“
- Geeignet für alle säurebeständigen Oberflächen wie Fliesen, Porzellan, verchromte Armaturen und Edelstahl
- Wirksam bereits ab 0,2 %
- Stark sauer
- Schäumend
- Nicht geeignet für Marmor und Naturstein

Gebinde: 1-Ltr.-Flasche · 10-Ltr.-Kanister



Spülmaschinenreiniger

Clenol® GSM-AL

pH 12,1

Aluminiumverträglicher Reiniger für gewerbliche Spülmaschinen. Vielseitiger, nicht schäumender alkalischer Reiniger für alle Band-, Kastenhauben-, Untertisch- und Gläserspülmaschinen.



- Löst Verschmutzungen wie Kaffee- und Teerückstände, Stärke, Eiweiß sowie Fettreste mühelos von Gläsern, Tassen, Besteck, Kochgeschirr und Behältern aus Kunststoff und Aluminium
- Frei von Phosphaten, NTA, EDTA sowie Chlorverbindungen
- Mit Materialschutz
- Wirksam ab 1 % bei 55 bis 70°C

Gebinde: 12/25-kg-Kanister · 250-kg-Fass · 1200-kg-IBC



NEUTRALE REINIGER

SCHONENDE UND DENNOCH HOCHWIRKSAME REINIGUNGSLÖSUNGEN VON STOCKMEIER

Neutrale Reiniger bieten eine schonende und dennoch wirksame Reinigungslösung, die besonders für empfindliche Oberflächen und Materialien geeignet ist. STOCKMEIER Chemie hat intensiv in die Erforschung hochwertiger neutraler

Neutraler, pastöser, hochergiebiger Allzweckreiniger

Lerapur® BR 301

pH 8,0

Eine optimal aufeinander abgestimmte Kombination aus anionischen und nichtionischen Tensiden entfernt wirkungsvoll Eiweiß, Fett und Pigmentschmutz.



- Extrem sparsam in der Anwendung
- Wirkt bereits ab 0,1 %
- Hautschonend
- Angenehm riechend
- Stark schäumend
- Ideal für den Einsatz in Großküchen, Metzgereien, Verkaufsbereichen und gastronomischen Einrichtungen
- Temperaturbereich: 20 bis 40 °C

Gebinde: 10-kg-Eimer



Reinigungsmittel investiert. Ziel war es, materialschonend und dennoch gründlich zu reinigen.

Universell einsetzbarer Allzweckreiniger mit Orangenterpenen

Lerapur® UNI 310

pH 11

Leistungsfähiger Allzweckreiniger für die schonende Reinigung von Fußböden und Wandfliesen in Sozialbereichen und Werkstätten.



- Auch als Sprühreiniger einsetzbar
- Löst auch Öl- und Rußflecken
- Alkalisch eingestellt
- Angenehm riechend
- Sparsam in der Anwendung
- Stark schäumend
- Enthält Orangenterpene

Gebinde: 12/20-kg-Kanister · 200-kg-Fass · 1000-kg-IBC



44



Besuchen Sie uns auch unter:
<https://www.hygiene-vermittler.de/>



Neutrales Reinigungsmittel mit Zitrusduft

Lerapur® NC 309

pH 5,3

Lerapur® NC 309 ist eine Wirkstoffkombination aus anionischen Tensiden und reinigungsverstärkenden Gerüststoffen.



- Reinigt streifenfrei Geschirr, Gläser, Arbeitsflächen, Verkaufstheken, Fliesen, Fußböden und Werkzeuge
- Sehr sparsam in der Anwendung
- Stark schäumend
- Ideal für den Einsatz in Großküchen, Metzgereien, Verkaufsbereichen und gastronomischen Einrichtungen
- Temperaturbereich: 20 bis 40 °C

Gebinde: 1-Ltr.-Flasche · 10/20-kg-Kanister · 200-kg-Fass · 1000-kg-IBC



45

SONDERPRODUKTE

NEUE VORAUSSETZUNGEN, VERÄNDERTE GESETZE, PASSENDE LÖSUNGEN!

Stetig wandelnde Entwicklungen in der Nahrungsmittelindustrie machen es unerlässlich, sich neuen Herausforderungen zu stellen. Die STOCKMEIER Entwicklungsabteilung steht bereit, um diesen Wandel anzunehmen.

Mit dem Aufkommen z.B. veganer Produkte und strengerer Gesetze müssen wir uns neuen Verschmutzungsarten stellen. Der Markt stellt die Anforderung – das STOCKMEIER Entwicklungs-Team findet die passende Lösung.

Desinfektionsreiniger für Sahneautomaten und Kaffeemaschinen

Lerapur® SAM 428

pH 10,9

Lerapur® SAM 428 ist ein desinfizierend wirkendes, alkalisches, wenig schäumendes Reinigungsmittel für die Reinigung und Desinfektion von Sahneautomaten, Eismaschinen und Kaffeemaschinen.



- Biozid
- Hochwertige Wirkstoffkombi aus Reinigungsverstärkern, Tensiden und QAV
- Löst, demulgiert Fett- und Eiweißverschmutzungen sowie Kaffee-Öl-Rückstände
- Wirkungsvolle Desinfektion
- Bedingt geeignet für Kupfer und Messing

Gebinde: 1-Ltr.-Flasche ·
1000-kg-IBC

Keine aktuellen Angaben.

Hochkonzentrierter Universal-Schmutzlöser
für die LKW-Reinigung

Lerapur® TP 200

pH 11,0

Alkalisches Superkonzentrat mit starker universeller Reinigungskraft. Öle, Fette und Straßenschmutz werden schnell, gründlich und materialschonend entfernt.



- Mit Glanzeffekt
- Reinigt LKW-Fahrzeugaufbauten, Verkaufsfahrzeuge und Planen
- Nicht geeignet für die Reinigung in Lebensmittelbetrieben
- Wirksam ab 0,25 %

Gebinde: 10/20-Ltr.-Kanister · 210-Ltr.-Fass ·
1000-Ltr.-IBC



Reinigungsverstärker für alkalische Reinigungslösungen

Leraplex® 88

pH 11,2

Leraplex® 88 ist ein Reinigungsadditiv für alkalische Reinigungslösungen in der Nahrungsmittelindustrie. Ideal geeignet als Reinigungs-Booster bei der Reinigung stark verschmutzter Fritteusen.



- Wirksam ab 0,1 %
- Temperaturbereich: 50 bis 90°C
- Frei von EDTA
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl und Kunststoff
- Lässt sich über Dosierpumpen in bestehende Anlagen befördern

Gebinde: 25-kg-Kanister · 200-kg-Fass ·
1000-kg-IBC



Schaumgebremster hochalkalischer Industriereiniger

Wardosal BMR Forte

pH 12,5

Wardosal BMR Forte ist ein hochwirksamer Reiniger auf spezieller Wirkstoffbasis. Er entfernt mehrschichtige Emulsionsfilme, Seifen, Gummiabrieb sowie schwerlösliche, ölige und fettige Verschmutzungen.



- Für den Einsatz in Bodenreinigungsmaschinen geeignet
- Löst hervorragend Stapler-spuren von Beton- und Epoxidharzböden
- Wirksam ab 0,1 %
- Enthält Orangerterpene
- Als Werkstattreiniger geeignet
- Superkonzentrat

Gebinde: 10/20-kg-Kanister ·
220-kg-Fass



Besuchen Sie uns auch unter:

<https://www.hygiene-vermittler.de/>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Spezial-Reiniger für Kühl- und Gefrieranlagen

Lerapur® KHR 368

pH 2,3

Lerapur® KHR 368 ist ein Spezial-Reinigungsmittel für die Reinigung von Böden und Wandflächen in Kühl- und Gefrieranlagen.



- Wirksam von -25 bis 0°C
- Reinigen ohne kostenintensives Abtauen der Gefrieranlage
- Geeignet für den Einsatz in Scheuerautomaten

Gebinde: 10-kg-Kanister



Oxidativ wirkender Reinigungsverstärker

Lerasept® O

pH 3,6

Lerasept® O ist ein saurer, oxidativ wirkender Reinigungsverstärker für alkalische Reinigungslösungen. Speziell für die CIP-Reinigung von stark verunreinigten Rohrleitungssystemen und Tanks.



- Wirksam ab 0,3 %
- Temperaturbereich ab 70°C
- Frei von EDTA
- Geeignet für Oberflächen aus Edelstahl, Kunststoff, Glas, Keramik und Emaille
- Lässt sich über Dosierpumpen in bestehende Anlagen befördern

Gebinde: 20-kg-Kanister · 200-kg-Fass ·
650-kg-IBC





FÜR IHRE HYGIENELÖSUNGEN MACHEN WIR UNS STARK

Herbert Köver
HK Handelsvertretung
Striep 1b
21720 Steinkirchen

Telefon: 0 41 42 / 81 23 44
Mobil: 0 171 / 20 75 45 0

Mail: info@hygiene-vermittler.de
Web: www.hygiene-vermittler.de

Besondere Hinweise: Die angebotenen Chemikalien nicht mit anderen Produkten mischen. Bei Unklarheiten der Materialbeständigkeit ist diese vor Ersteininsatz im Vorversuch an unauffälliger Stelle zu prüfen. Nicht auf heiße Oberflächen sprühen. Vor Frost schützen.

