



CORMEN 

CLEAMEN GASTRO PROFESSIONAL

PROFESIONÁLNÍ PROSTŘEDKY

Produkty pro mytí, čištění a pravidelnou údržbu nejnáročnějších stravovacích provozů.

CORMEN je česká společnost a již více než 20 let se zaměřuje na výrobu a vývoj profesionálních čisticích prostředků pro průmyslové oblasti trhu. Při vývoji výrobků je kladen vždy velký důraz na jejich kvalitu a přiměřenou cenu. Díky své vysoké užitné hodnotě si výrobky značky CLEAMEN velmi rychle získaly přízeň zákazníků. Výrobky jsou vyváženy do mnoha evropských zemí, např. Slovensko, Polsko, Rumunsko, Ukrajina, Lotyšsko, Island a další země.

Vizitkou každé kuchyně jsou čisté povrchy, odmaštěné kotle, lesknoucí se pánve a dokonale bílé talíře. K bezproblémovému mytí nádobí je zapotřebí, mimo kvalitní a správně fungující myčky, především výkonné mycí a oplachové prostředky. Stávající profesionální úklidový systém Cleamen se proto rozrůstá o speciální řadu produktů s názvem GASTRO PROFESSIONAL, určenou pro ty nejnáročnější stravovací provozy. Tato nová řada doplňuje již existující úspěšnou řadu produktů pro průmyslové mytí nádobí a údržbu gastro zařízení. Název nové řady Gastro Professional napovídá, že se jedná o špičkové produkty s velmi nízkým dávkováním a mimořádně vysokými účinky. Tyto výrobky jsou určeny především zákazníkům, kteří k produktům vyžadují odborné poradenství a servis.



- servis a poradenství
- sledování výsledků a trvalá optimalizace mycího procesu
- minimalizace nákladů
- nízké dávkování
- dávkovače profesionálních myček
- možnost zpracování HACCP
- ochrana životního prostředí

CLEAMEN TROUBY GRILY gastro professional

I Extra silný čistič, povrch není třeba nahřívat.

Prostředek je určen k odstraňování připálenin z pečících trub, grilů a digestoří, skel krbových kamen a podobně. Používejte jej neředěný, nanášejte jej rozprašovačem na čistěná místa. Po nanesení nechejte působit 5 – 15 minut. Pokud je to možné, znečištěný povrch nahřejte asi na 40 °C, reakce bude rychlejší. Po určené době působení povrch dobře několikrát omyjte čistou vodou a vytřete do sucha. Používejte důsledně ochranné prostředky jako gumové rukavice, brýle, zástěru a respirátor. Zabraňte styku s pokožkou a vdechování aerosolu při aplikaci.

	míra znečištění		
	■	■ ■	■ ■ ■
doba působení	5 min.	10 min.	15 min.

pH koncentrátu: 14

1,1 kg	VCGTG010099
Rozprašovač – 12 ks	VAA03001299





CLEAMEN KONVEKTOMATY gastro professional

Vhodný na odstraňování připálenin z konvektomatů, grilů a částí vzduchových filtrů. Nevhodný na hliník a materiály neodolné alkáliím.



Prostředek k přímému použití na odstraňování připálenin z konvektomatů, grilů, a částí vzduchových filtrů. Používejte koncentrát nebo naředěný v poměru 1:5. Prostředek nanášejte tlakovým rozprašovačem na znečištěná místa (nahřátá na 40 – 50 °C, v případě, že to zařízení umožňuje) a nechte reagovat podle intenzity znečištění 5 – 15 minut. Při silnějším znečištění použijte na uvolnění nečistot houbu nebo kartáč. Po určené době působení povrch dobře několikrát omyjte čistou vodou a vytřete do sucha. Používejte důsledně ochranné prostředky jako gumové rukavice, brýle a zástěru. Zabraňte styku s pokožkou a vdechování aerosolu při aplikaci.

	míra znečištění		
	■	■ ■	■ ■ ■
doba působení	5 min.	10 min.	15 min.
pH koncentráту: 14			

5,5 kg

VCGK0050099

CLEAMEN ODVÁPŇOVAČ PLOCH A TECHNOLOGIÍ gastro professional

Vhodný na myčky nádobí, pračky, varné konvice, varné nádoby a napařovače, nerezové plochy v kuchyních. Nevhodný na vápencové povrchy, lesklý a umělý kámen, hliník a dřevo, lamináty.

Prostředek určený k odvápnování nerezových zařízení jako jsou myčky nádobí, pračky, konvektomaty, varné konvice, varné nádoby, napařovače a nerezové plochy v kuchyních. Odvápňovač beze zbytku likviduje problémové usazeniny a zanechává tyto plochy čisté. Díky svému složení nenarušuje kovové povrchy. Na odvápnování myček, praček a podobně nařed'te do přístroje prostředek podle návodu k použití daného přístroje s vodou. Běžné množství jsou 2 litry na průběžnou myčku nádobí. Nechte projít mycím procesem s důkladným oplachem. Malé předměty ponořte do roztoku v poměru 200 – 300 ml do 1 litru vody, nechte působit asi 10 minut a mechanicky, pomocí kartáče nebo padu, odstraňte vzniklé nánosy a skvrny. Předměty pak dobře několikrát opláchněte čistou vodou a osušte. Na velké plochy aplikujte odvápňovač pomocí zpěňovače, zředěný v poměru 200 – 300 ml do 1 litru vody, přímo na povrch a nechte působit asi 30 minut. Uvolněné nečistoty odstraňte mopem nebo pomocí červeného padu a nakonec vše dobře opláchněte vodou a osušte.

	míra znečištění		
	■	■ ■	■ ■ ■
dávkování ml / 1 l	50	150	300
pH roztoku	2,3	2,3	2
pH koncentráту: 1			

6 kg

VCGOT060099



CLEAMEN STROJNÍ MYTÍ NÁDOBÍ gastro professional

Vhodný na mytí v profesionálních myčkách nádobí a skla. Nevhodný na nádobí z barevných kovů a hliníku.

Tekutý, bezfosfátový, vysoce koncentrovaný, mycí prostředek, určený pro všechny typy profesionálních myček nádobí a skla s automatickým dávkováním. Dosahuje vyššího mycího účinku už při nízkém dávkování a vhodném nastavení myčky dle tvrdosti vody. Prostředek je velmi vhodný i na mytí nápojového skla.

	míra znečištění		
	■	■ ■	■ ■ ■
dávkování g/l	0,5	1,5	2,5
pH roztoku	10,7	11,4	11,9
pH koncentráту: 14			

6 kg	VCGSM060099
12 kg	VCGSM120099
24 kg	VCGSM240099



CLEAMEN STROJNÍ OPLACH NÁDOBÍ gastro professional

Vhodný na mytí v profesionálních myčkách nádobí a skla. Nevhodný na nádobí z barevných kovů a hliníku.

Tekutý, vysoce koncentrovaný, oplachový a lešticí prostředek pro profesionální myčky nádobí a skla s automatickým dávkováním. Zamezuje tvorbě stop po minerálních usazeninách, odstraňuje zbytky nečistot na mytém nádobí a dodává nádobí lesklý vzhled. Je vhodný jako druhá fáze po mytí nádobí, je to vlastně oplachování a neutralizace po prostředcích Cleamen strojni mytí nádobí, nebo Cleamen strojni mytí nádobí PLUS. Pro strojni oplach s automatickým dávkováním nastavte dávkovací čerpadlo dle naměřené tvrdosti vody a dle provozních podmínek v rozmezí 0,2 – 1 g/l vody.



	míra znečištění		
	■	■ ■	■ ■ ■
dávkování g/l	0,2	0,5	1
pH roztoku	7	6,4	6
pH koncentráту: 2			

5 l	VCGSO050099
10 l	VCGSO120099
20 l	VCGSO240099



CLEAMEN STROJNÍ MYTÍ NÁDOBÍ PLUS gastro professional

I Vhodný na mytí v profesionálních myčkách bílého i černého nádobí a skla. Nevhodný na nádobí z barevných kovů a hliníku.

Tekutý, bezfosfátový, vysoce koncentrovaný mycí prostředek, určený pro profesionální myčky bílého i černého nádobí a skla s ručním i automatickým dávkováním. Je vhodný pro použití v oblastech s velmi tvrdou vodou a spolehlivě myje i při silném znečištění. Vyšší účinnost prostředku se projeví zejména při odstraňování mastnoty a skvrn od kávy a čaje. Obsahuje aktivní složku DEZICHLOR. Dodává extrémně vysoký lesk nerezovému nádobí.

	míra znečištění		
	■	■ ■	■ ■ ■
dávkování g/l	0,5	1,5	2,5
pH roztoku	10,7	11,4	11,9
pH koncentrátu: 14			

6 kg	VCGSP060099
12 kg	VCGSP120099
24 kg	VCGSP240099



CLEAMEN APLIKAČNÍ TECHNIKA a změkčování vody

- | | | |
|---|---|-------------|
| 1 | CLEAMEN ředící aplikační láhev 0,5 l – 12 ks | VAC07001299 |
| 2 | CLEAMEN tlakový postřikovač generální EPDM 1,05 l | VC925000199 |
| 3 | CLEAMEN tlakový zpěňovač generální EPDM 1,5 l | VAA05001599 |
| 4 | CLEAMEN 233 tabletová sůl 10 kg | VC233100099 |



Profesionální produkty pro gastro provozy

Gastro professional

- 2 Trouby, grily**
Odstraňování připálenin z pečících trub, grilů a digestoří, skel krbových kamen.
- 3 Konvektomaty**
Odstraňování připálenin z konvektomatů, grilů a částí vzduchových filtrů.
- 3 Odvápňovač ploch a technologií**
Odvápňování nerezových zařízení (myčky, pračky, konvektomaty, varné nádoby) a nerezových ploch v kuchyních.
- 4 Strojní mytí nádobí**
Mytí v profesionálních myčkách nádobí a skla.
- 4 Strojní oplach nádobí**
Mytí v profesionálních myčkách nádobí a skla.
- 5 Strojní mytí nádobí plus**
Mytí v profesionálních myčkách bílého i černého nádobí a skla.
- 5 Aplikační technika**
Doporučené pomůcky k úklidu.



ZÁLOHOVANÉ OBALY

Jediné zálohované obaly malých objemů pro čisticí prostředky a kosmetiku na českém trhu.

Naše mycí a čisticí prostředky plníme také do zálohovaných kanystrů o objemu 10, 20 a 200 litrů. Největší výhodou pro zákazníky je nižší cena výrobků a tím vyšší šance uspět mezi konkurenčními dodavateli tohoto sortimentu. Kanystry jsou vyrobeny z velmi odolného plastu a jejich životnost je mnohonásobně delší, než u běžných obalů.

Jak celý systém vratných obalů funguje?

Každý obal má své individuální rodné číslo, které je při výrobě spojeno s kódem produktu na etiketě. Systém dokáže evidovat všechny pohyby dané položky v našem skladovém hospodářství. Po objednání se kanystr s produktem dostává na paletu k vašemu zboží a dopravou až do vašeho skladu. Prázdné kanystry potom shromažďujete ke svozu zpět do výrobního závodu. Všechny prázdné / vrácené kanystry musí naši řidiči načíst pomocí mobilní čtečky čárových kódů. V případě, že je některý obal nestandardně znečištěný nebo dokonce poškozený, řidič jej vyfotí a náš systém potom vyhodnotí. Pokaždé, když kanystry odvedou svoji práci, vrací se zpět k nám do výrobního závodu CORMEN, kde jsou dokonale vyčištěny a vydezinfikovány, a tím jsou připraveny pro další naplnění. Obalové konto je sledování počtu zálohovaných obalů po určitou dobu



Cena za obal, která vám bude vrácena při jeho odevzdání

Kanystr 20 l číř s kódem	00900187	70,00 Kč / 2,64 €
Kanystr 10 l číř s kódem	00901296	55,00 Kč / 2,08 €

dohodnutou v obchodních podmínkách. Stav obalů je možné aktuálně kdykoliv vyúčtovat. Zákazníkovi odpadá starost s hlídáním a financováním zálohovaných obalů a navíc si může kdykoliv ověřit stav svého obalového konta.



Profesionální úklid

Úklid s našimi produkty pro vás bude snadný. Snažíme se, aby každý výrobek z našeho portfolia byl co nejvíce účinný, ale přitom šetrný k čistěným povrchům a splňoval nejpřísnější měřítka současného trendu úklidu. Produkty jsou dodávány v praktických obalech, které respektují uživatelské pohodlí.



O nás

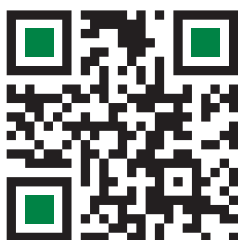
Společnost CORMEN byla založena v roce 1994 a produkuje výrobky vlastních značek ISOLDA, ISOFA, KRYSTAL, CLEAMEN, CRONVEL a TONGO. Ty se dodávají především na profesionální trh po celé Evropě. Poctivým vývojem a neustálým zlepšováním služeb patří na špici mezi českými výrobními firmami ve svém oboru. Například Isolda je nejprodávanější český krém na průmyslovém trhu ochranných pracovních prostředků. Společnost CORMEN dodržuje zásady správné výrobní praxe a šetrného hospodaření, proto má zavedené ISO 9001 a ISO 14001.



Objednávejte

Naším zákazníkům věnujeme největší pozornost. Své objednávky můžete zasílat formou, která vám nejvíce vyhovuje.

Tel.: +420 565 400 303
objednavky@cormen.cz
www.cormen.cz



www.cormen.cz



Všechny naše produkty splňují přísné parametry a smejí používat prestižní označení Český výrobek.



Vlastní vývoj

Stálým zlepšováním a testováním našich výrobků ve vlastních laboratořích vyvíjíme nové receptury. Výsledky se snažíme ihned aplikovat do výrobních postupů a do složení všech produktů, které vyrábíme.

Balící centrum

Pro zrychlení dodávek konečným spotřebitelům i distributorům jsme spustili novou logistickou službu.



Vlastní doprava

Každý den zajišťujeme dodávky našich výrobků přímo k zákazníkovi.





Servis, poradenství a služby zákazníkům

Odborné poradenství a servis k naší řadě Gastro Professional zajišťujeme ve spolupráci s autorizovanými distributory a garantujeme našimi odbornými pracovníky.

Kontakt na manažera pro potravinářství a gastro:

Tel.: +420 720 031 999

E-mail: manager.food@cormen.cz

CORMEN s.r.o.

Průmyslová 1420

593 01 Bystřice nad Pernštejnem

Česká republika

tel.: +420 565 400 300

e-mail: info@cormen.cz

www.cormen.cz

IČ: 255 47 593

DIČ: CZ25547593

KB: 27-3946650227/0100



RL000142

Cleamen Gastro Professional je nová řada produktů pro profesionály