





THONHAUSER

Hygienekonzept
BÄCKEREIEN

TM PRODUKTE FÜR BÄCKEREIEN

	Produkt 	Anwendung 	Konzentration 	Temperatur 	Zeit 
Manuelle Reinigung	TM NEUTRAL C Neutraler Universalreiniger	Manuelle Reinigung mittels Tuch, Schwamm oder Bürste. Für alle Oberflächen geeignet.	0,1 - 1%	10 – 40 °C	Nach Bedarf
	TM FOAM STERIL Mildalkalischer Desinfektionsreiniger	Zu reinigende Teile in die Lösung einlegen bzw. Oberflächen benetzen. Nach der Einwirkzeit mit Bürste oder Schwamm Produktreste restlos entfernen und gründlich mit Trinkwasser nachspülen.	1 - 2 %	10 – 40 °C	5 - 20 Minuten
Kistenwaschmaschine	TM CIP VPR Chlorhaltiger Desinfektionsreiniger	Hält Kiste und Maschine hygienisch sauber. Automatische Dosierung mittels Leitwertsteuerung.	0,3 - 1%	40 – 60 °C	Maschinenabhängig
Hefe-/Sauerteigaufbereitung	TM BIPUR Chloralkalischer Desinfektionsreiniger	Grobreste mit Wasser entfernen und dann den Sauerteigbehälter mit der Lösung befüllen. Nach der Einwirkzeit Lösung ablassen und mit einer Stielbürste nacharbeiten. Gründlich mit Trinkwasser ausspülen.	1 - 2%	10 – 60 °C	15 - 30 Minuten
Gärgehängereinigung	TM BISTERIL Reinigungsverstärker mit Aktivsauerstoff	Entfernt verlässlich Schimmelflecken. Gärgehänge grob mit Wasser vorspülen und komplett in die TM BISTERIL + TM VIGOR Lösung einlegen. Nach der Einwirkzeit gründlich abspülen.	10 %	40 °C	3 Stunden
	TM VIGOR Hochalkalisches Reinigungsmittel		1 %	40 °C	3 Stunden
Bodenreinigung	TM FLOOR SUPER Alkalisches Reinigungsmittel für alle Bodentypen	Manuelle oder maschinelle Reinigung aller Fußbodentypen. Sehr gut fettlösend.	0,2 - 2 %	20 – 40 °C	5 - 20 Minuten
Oberflächen-desinfektion	TM 70 Sprühdeseinfektion mit Alkohol	Auf die zu desinfizierenden Oberflächen aufsprühen und aufdrocknen lassen. Anschließend kann ohne Nachspülen weiter gearbeitet werden.	unverdünnt	10 – 30 °C	ca. 1 Minute

Wir liefern ausserdem Reinigungs- und Desinfektionsmittel für den Personalbereich, für Filialen und für Küchen. Bitte beachten Sie stets die Reinigungsanweisung für Bäckereien sowie die Produktinformationsblätter und Sicherheitsdatenblätter!

Ihr Fachberater von THONHAUSER hilft Ihnen sehr gerne bei der Ausarbeitung von HACCP-konformen Betriebshygieneplänen sowie bei deren Implementierung in Ihrem Betrieb.

Kontaktieren Sie uns: cleaning@thonhauser.net; 01-869 41 82-0!

	Produkt 	Anwendung 	Konzentration 	Temperatur 	Zeit 
Backschränke, Dunstabzugshauben	TM RHE SUPER MIT SCHAUM Hochalkalischer Schaumreiniger zur Entfernung von eingebrannten oder verharzten Belägen	Mittels Schaumgerät werden die Oberflächen eingeschäumt und nach der Einwirkzeit mit Trinkwasser abgespült. Bei hartnäckigen Belägen ist die Konzentration zu erhöhen (bis zu 20%) und mittels Bürste nachzuarbeiten.	2 - 8%	40 – 80 °C	5 - 20 Minuten
Schaumreinigung	TM FOAM BAC Alkalischer Schaumreiniger mit Aktivchlor	Grobschmutz mit Kaltwasser entfernen und dann die Oberflächen (Arbeitstische, Knetschüsseln bzw. alle anderen laugenbeständige Oberflächen) mittels Schaumgerät einschäumen. Nach Einwirkzeit gründlich nachspülen.	2 - 5 %	20 – 50 °C	5 - 20 Minuten
	TM FOAM CITRO Saurer Schaumreiniger	Zur Entfernung von Kalkbelägen Oberflächen mittels Schaumgerät einschäumen und nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser nachspülen.	2 - 6%	20 – 50 °C	5 - 20 Minuten
Angebrannte Backformen und Bleche	TM BACKBLECH-REINIGER exzellent Spezialreiniger für Backformen und Bleche	Brotbackformen oder Backbleche aus verzinktem Stahl oder Aluminium werden in die Lösung eingelegt und nach der Einwirkzeit mit Trinkwasser abgespült. Eventuell mit Schwamm oder Bürste nacharbeiten. Bei Abtrennung des Bodensatzes kann die Lösung beliebig oft verwendet werden.	unverdünnt	20 - 40 °C	2 - 48 Stunden
Stikkenwaschmaschine	TM VIGOR 421 Hochalkalisches Reinigungsmittel	Automatische Reinigung in der Stikkenwaschmaschine. Nicht geeignet für Aluminium und Buntmetalle.	0,5 - 1 %	60 °C	10 - 20 Minuten
Friteusen	TM RK Hochalkalisches Reinigungsmittel	Tauchreinigung der Ölwanne, Transportgitter usw. aus Edelstahl.	2 - 5 %	60 – 90 °C	30 - 60 Minuten
Personalhygiene	TM HANDSEIFE IFS Duft und Farbstofffreie Handseife	Ca. 2 ml auf den Hände auftragen und mit wenig Wasser einreiben. Danach gründlich mit Wasser abspülen.	pur	handwarm	nach Bedarf
	TM ANTISEPT HR IFS Alkoholische Hände Dekontaminationsmittel	Mit ca. 3 ml gründlich die Hände einreiben und aufrocknen lassen. nicht mit Wasser nachspülen!	pur	Raum Temperatur	30 – 60 Sekunden



Die THONHAUSER GmbH wurde 1978 von Manfred Thonhauser gegründet und wird heute von seinem Sohn, Philip Thonhauser und dessen Partner, Marcus Mautner Markhof geleitet.

Wir streben weltweit seit über 35 Jahren maximale Reinheit in der Lebensmittelindustrie an und entwickeln Hochleistungs-Konzepte für Ihre Top-Performance. Das ist nur mit einem starken Team möglich, in dem sich jeder Einzelne mit Begeisterung und Esprit um die Anliegen unserer Kunden kümmert.

Bei Ihren spezifischen Anliegen der Betriebs-Hygiene betreut Sie das erfahrene Thonhauser - Team durch persönliche und kompetente Beratung. Absolute Produkt-Sicherheit und partnerschaftliches Begleiten durch sämtliche Herausforderungen rund um das Thema "Reinheit" ist dabei selbstverständlich.

Philip Thonhauser

Marcus Mautner Markhof

Managing Partners Thonhauser GmbH

