

PERFECTLY CLEAN – FOR SURE



CUISINE

GAMME DE PRODUITS

POUR DES SOLUTIONS DE NETTOYAGE PROFESSIONNELLES



Quoi que vous souhaitiez nettoyer, si vous voulez des résultats de qualité professionnelle, Buzil a la solution idéale, non seulement en vous offrant des produits performants et ayant fait leurs preuves, mais aussi en vous proposant des conseils spécialisés qui vous guideront dans votre choix de produits. Et avec toute une gamme de prestations de service supplémentaires, vous êtes sûr de toujours obtenir des résultats exceptionnels. Notre offre va des recommandations et des formations concernant l'utilisation de nos produits jusqu'à un service d'assistance téléphonique 24h/24, en passant par des séminaires, des formations produits, la mise à disposition de documents techniques ou relatifs à la

sécurité, ainsi que la création de plans de nettoyage et de désinfection. Notre conseiller en nettoyage en ligne vous simplifie tout particulièrement la vie : il vous donne brièvement des informations de base, vous fait des recommandations personnalisées en matière de nettoyage et d'entretien et vous suggère les produits adaptés. De plus, le système de codes couleur Buzil, très pratique, vous aide à faire votre choix.

Vous souhaitez en savoir plus sur la propreté impeccable qu'offre Buzil ? N'hésitez pas à vous rendre sur www.buzil.com ou à nous appeler au **+49 8331 930-730**. Nous serons ravis de vous aider !

DES POSSIBILITÉS D'UTILISATION VARIÉES

UN SERVICE PERSONNALISÉ



Le système de codes couleur Buzil

Champ d'utilisation		Surface		Sanitaire		Sol		Désinfection
		Cuisine		Spécial		Lessives		
La performance de nettoyage		Nettoyage d'entretien		Nettoyage intensif		Décapage		Revêtement



UN MILIEU SENSIBLE. DES SOLUTIONS SÛRES.

Les installations des cuisines et alimentaires font partie des domaines les plus exigeants en matière de nettoyage professionnel. C'est ici en effet que l'on prépare la nourriture, mais aussi qu'on la stocke. Qu'il s'agisse de nettoyages rapides en cours de journée, du nettoyage quotidien en fin de journée, du décapage ou de désinfection, sans détergents spécifiques il est quasiment impossible de respecter les normes d'hygiène très rigoureuses de ce secteur.

Des températures élevées, une humidité inhabituelle et des taches récalcitrantes, comme l'huile et la graisse, les résidus de nourriture brûlés, les croûtes sèches de protéines ou les résidus des grills et des fours : autant d'obstacles à l'obtention

de bons résultats. De plus, les produits utilisés doivent être adaptés au plastique, au verre, aux revêtements de sécurité, au chrome ou à l'inox.

Mais pour ces domaines sensibles, Buzil a toujours une recette appropriée pour un nettoyage conforme aux normes HACCP, des nettoyeurs d'entretien ou intensifs pour les sols et les surfaces jusqu'aux nettoyeurs pour four, en passant par les produits vaisselles, les crèmes à rincer et les détartrant, qu'ils soient prêts à l'emploi, très concentrés ou certifiés écologiques. Nous sommes bien sûr à votre disposition pour vous aider à mettre au point des programmes de nettoyage et de désinfection conformes à la législation.

CUISINE



Nettoyant d'entretien



Nettoyant intensif



Nettoyant d'entretien pour cuisine prêt à l'emploi,
lustrage des métaux

pH 9,5

Metapol G 505

Pour une utilisation dans l'industrie alimentaire ; pour surfaces et matériaux fortement encrassés et ternis ; particulièrement adapté pour le laiton, l'aluminium, le bronze et le cuivre ; utilisable sur chrome, l'aluminium anodisé, l'acier inoxydable, verre, céramique et plaques vitrocéramiques



Avantages du produit

- Pouvoir de nettoyage intensif et en profondeur
- N'abîme pas le matériau
- N'abîme pas la peau
- Produit un effet déperlant sur la surface traitée
- Parfum agréable

Emballage
600 ml, 200 l



pur

Nettoyant d'entretien pour cuisine prêt à l'emploi,
nettoyant pour acier inoxydable

pH 3

Buz® Metasoft G 507

Pour une utilisation dans l'industrie alimentaire ; surfaces résistantes aux acides ; acier inoxydable ; plaques vitrocéramiques ; dalles en céramique et surfaces en porcelaine



Avantages du produit

- Élimine les voiles des surfaces et appareils en acier inoxydable
- Produit un effet déperlant
- Élimine également les saletés incrustées tenaces
- Excellente dissolution du calcaire même en cas de fortes salissures

Emballage
600 ml, 200 l



pur

Crème à récurer, épaisse

pH 9

Buz® Polish G 508

Pour une utilisation dans l'industrie alimentaire ; métal ; céramique ; carrelage



Avantages du produit

- Élimine aisément les restes d'aliments brûlés
- Dissout les salissures tenaces sur les surfaces et les matériaux
- Effet nettoyant puissant
- Bonne tolérance cutanée avec une note parfumée agréable

Emballage
600 ml



pur

Liquide vaisselle main, neutre

pH 6

Buz® Dish Fix G 530

Pour une utilisation dans l'industrie alimentaire ; pour surfaces et matériaux résistants à l'eau ; vaisselle, verres, couverts



Avantages du produit

- Fort pouvoir dissolvant
- Mousse beaucoup
- Sèche vite et sans traces, sans séchage manuel
- Sans action agressive sur les matériaux
- Doux pour la peau
- Testé cliniquement, odeur agréable

Emballage
1 l, 10 l



20 - 40 ml /
10 l d'eau

Nettoyant pour les cuisines et l'industrie sans phosphate **pH 12****Indumaster® Intensive IR 44**

Pour une utilisation dans l'industrie alimentaire, les ateliers et les applications industrielles ; pour tous sols et surfaces résistants aux alcalins

**Avantages du produit**

- Dissolution de salissure intensive
- Élimine les salissures grasses et huileuses résistantes d'origine animale ou végétale
- Déclaration de conformité au contact alimentaire

Emballage

10 l, 200 l, 750 l



100 - 200 ml /
10 l d'eau



500 - 1000 ml /
10 l d'eau



200 - 500 ml /
10 l d'eau



1:5 à 1:10
avec eau

Liquide vaisselle écologique, neutre **pH 7****Planta® Aloe P 314**

Pour une utilisation dans l'industrie alimentaire ; pour surfaces et matériaux résistants à l'eau, p. ex. vaisselle, verres, couverts

**Avantages du produit**

- Éco-certifié
- Bon pouvoir dégraissant
- Pour le lavage à la main de la vaisselle
- Mousse beaucoup
- Sèche vite et sans traces, sans essuyage
- Sans parfum

Emballage

1 l, 10 l



10 - 20 ml /
10 l d'eau

Nettoyant intensif pour cuisine **pH 13****Bistro G 435**

Pour la restauration et les cuisines industrielles ; industrie de transformation alimentaire ; pour surfaces et planchers résistants aux alcalins

**Avantages du produit**

- Parfaite élimination des salissures causées par les protéines, les huiles et les graisses
- Structure de la mousse stable
- Adapté à l'utilisation dans un canon à mousse
- Séparation rapide conformément à ÖNORM B 5105
- Sur liste RK et sur liste RE

Emballage

1 l, 5 l, 10 l, 200 l



20 - 1000 ml /
10 l d'eau



1:5 à 1:10
avec eau

Grill et nettoyant à four, fortement alcalin **pH 14****Buz® Grillmaster G 575****Buz® Grillmaster G 576**

Pour la restauration et les cuisines industrielles ; pour fours, grills et convecteurs résistants aux alcalins dissout les saletés incrustées provenant de graisses

Emballage G 575
10 l

**Avantages du produit**

- Agit automatiquement, haute capacité d'émulsion des graisses
- Pouvoir dissolvant spontané sur les salissures brûlées
- Dissout les saletés incrustées provenant de graisses, d'huiles et de protéines ainsi que les résidus de grillades, de cuisson et de friture
- Sans parfum
- Déclaration de conformité au contact alimentaire
- G 576 pour l'émulsion sur des surfaces verticales

Emballage G 576
600 ml



250 - 1000 ml /
10 l d'eau



1:3 à 1:5
avec eau



pur





Nettoyant vaisselle et verres liquide, alcalin

pH 14

Vamat GF DW 25

Pour les milieux alimentaires p. ex. restaurants, hôtels, cuisines industrielles ; particulièrement adapté aux verres dépourvus de décoration, porcelaine, l'acier inoxydable, le plastique et les couverts



Avantages du produit

- Adapté à tous les lave-vaisselle et lave-verres dans toutes les machines professionnelles
- Particulièrement bien adapté pour les eaux dures
- Détache très efficacement les traces de thé et de café, bon pouvoir détartrant du rouge à lèvres sur les verres et tasses en porcelaine
- N'agresse pas le verre ni les matériaux
- Hautement concentré, donc dosage très économique

Emballage
12 kg



0,5 - 3 ml /
1 l d'eau

Nettoyant vaisselle liquide, hautement alcalin

pH 14

Vamat GH DW 30

Pour les milieux alimentaires p. ex. boulangeries, boucheries, restaurants et cuisines industrielles ; particulièrement adapté pour le matériel porcelaine, verrerie, plastique, acier inoxydable et couverts



Avantages du produit

- Adapté à tous les lave-vaisselle et lave-verres dans toutes les machines professionnelles
- Recommandé pour les régions à eau douce
- Pouvoir émulsifiant des graisses
- Détache les exceptionnelles restes de repas légèrement secs
- Empêche les dépôts de fécule
- Hautement concentré, donc dosage très économique

Emballage
12 kg



1 - 3 ml /
1 l d'eau

Produit de rinçage, acide

pH 2

Vamat KS DW 40

Pour les milieux alimentaires p. ex. boulangeries, boucheries, restaurants et cuisines industrielles ; également pour les caisses de transport et les plateaux ; particulièrement adapté pour le matériel porcelaine, verrerie, et couverts



Avantages du produit

- Adapté à tous les lave-vaisselle dans toutes les machines professionnelles
- Utilisation universelle
- S'écoule très bien, donc séchage sans trace ni tache
- Excellente humidification de la vaisselle
- Bonne compatibilité avec les matériaux
- Particulièrement adapté pour les eaux dures
- Hautement concentré, donc dosage très économique

Emballage
10 l



0,05 - 0,4 ml /
1 l d'eau



Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35