

RECUP & REBOWL

Lagerung & Nutzung



LAGERUNG:

Die Behälter dürfen nur vollständig trocken mit der Öffnung nach unten gestapelt werden, um die Lebensmittelkontaktseite zu schützen. Die Lagerung muss an einem stets sauberen Ort erfolgen. Nach längerer Lagerung ohne Nutzung sollten die Behälter vor Gebrauch erneut gereinigt werden.



OPTISCHE TRENNUNG:

Für eine klare Trennung von Schmutz- und Hygienebereich empfehlen wir Dir die Verwendung von z. B. Hinweisschildern oder unserem Poster-Vordruck und Klebestreifen am Boden.



RÄUMLICHE TRENNUNG:

Für eine kontaktlose Rücknahme können Schmutz- und Hygienebereich z. B. mit Hilfe von Servierwägen, Tablettts oder Körben gekennzeichnet werden.



HITZEBESTÄNDIGKEIT:

RECUP: hitzebeständig bis max. 95°C
REBOWL: hitzebeständig bis max. 90°C

Beide Produkte bitte nicht in den Backofen, Tellerwärmer, o. Ä. stellen. Getränke und Speisen dürfen die Temperaturen bei Befüllung ebenfalls nicht überschreiten. Speisen aus der Friteuse sollten daher vor Befüllung der REBOWL kurz abkühlen.



GEFRIERBESTÄNDIGKEIT:

RECUP: nicht gefrierstabil
REBOWL + Deckel: gefrierstabil



MIKROWELLENTAUGLICHKEIT:

RECUP: bis max. 85°C, max. 600 Watt
REBOWL: bis max. 85°C, max. 600 Watt

Die Deckel beider Produkte sind nicht mikrowellengeeignet.



KRATZFESTIGKEIT:

Kunststoff ist nie zu 100% kratzfest. Schneide die Gerichte daher am besten, bevor Du sie in die REBOWL legst.



VERFORMUNGEN:

Bittequetsche oder beschwere die Mehrwegprodukte nicht in der Spülmaschine, sodass sie sich nicht verformen.

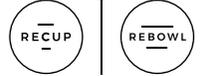


BESCHÄDIGUNGEN:

RECUPs und REBOWLS, die mutwillig beschädigt wurden oder starke Verschmutzungen aufweisen wie z. B. nicht wasserlösliche Beschriftungen kannst Du zurücknehmen, bist jedoch nicht verpflichtet, den Pfandbetrag auszusahlen. Die beschädigten Produkte kannst Du an uns zurückschicken, sodass wir sie dem Recycling zuführen können. Nähere Informationen zum Umgang mit Beschädigungen findest Du im entsprechenden Infosheet.

RECUP & REBOWL

Hygiene & Reinigung



REINIGUNG:

- Wichtig: Alle Produkte müssen vor der Erstnutzung in der Spülmaschine gereinigt werden!
- Durch zeitnahes Spülen lassen sich hartnäckige Rückstände und Schimmelbildung vermeiden.
- Wir empfehlen eine Spültemperatur von 60°C bis 85°C und die Verwendung einer Gastro-Spülmaschine.
- Sortiere die Mehrwegprodukte in spezielle Körbe ein und/oder decke sie durch ein Gitter ab. Spanne sie dabei bitte nicht ein oderquetsche sie, um Verformungen vorzubeugen. Achte darauf, dass Du die Behälter so in der Spülmaschine platzierst, dass das Wasser ablaufen kann und sich nicht darin sammelt.
- Für eine schnellere Trocknung der Mehrwegprodukte empfehlen wir die Verwendung spezieller Klarspüler. Lass die Mehrwegbehälter in sauberer Umgebung lufttrocknen. Alternativ lassen sich Trocknungsgeräte nutzen.
- Bei Rückständen von Öl oder Lippenstift helfen tensidhaltige Spülmittel, z. B.: Pril Spülmittel (pro nature), Frosch Spülmittel (Citrus)
- Lass Dich von Deinem Spülmaschinenhersteller zu speziellen Kunststoffspülprogrammen, angepassten Einstellungen zu Spül- und Nachspültemperaturen und Wasserdruck beraten.
- Für weiterführende Informationen zum gewerblichen Geschirrspülen: www.akggs.de



SPÜLMASCHINEN, SPÜLMITTEL & ZUBEHÖR:

Wir empfehlen Dir im Folgenden Spülchemie und Spülmaschinen für eine noch effizientere Reinigung unserer Produkte. Selbstverständlich kannst Du unsere Mehrwegprodukte auch mit anderer Spülchemie und anderen Spülmaschinen reinigen.

Ecolab:

- nur Spülchemie, keine Spülmaschinen und Zubehör
- Spülmittel: Topmatic Clean 4x5Ltr Art. Nr. 9054860 (flüssig) oder Solid Mega 4x4,5Kg Art.Nr. 9005880 (fest)
- Klarspüler: Clear Dry PL 2x5Ltr. Art. Nr.9013760

Dr. Weigert:

- nur Spülchemie, keine Spülmaschinen und Zubehör
- Spülmittel: neodisher compact 100 (fest) oder neodisher Alka 400 W (flüssig)
- Klarspüler: neodisher TN

Hobart:

- Spülmaschinen: alle Gastro-Spülmaschinen
- Spülmittel: HLU-30 / HLU-31 (chlorhaltig) oder HLB-20 / HLU-32 (chlorfrei)
- Klarspüler: Kunststoffklarspüler HLP-7000
- Zubehör: Becherkörbe, Deckeleinsatz, Geräte für aktive Trocknung
www.hobart.de/produkte/spueltechnik/korb-und-tischprogramm/becherspuelloesung

Meiko:

- Spülmaschinen: alle Gastro-Spülmaschinen
- Reiniger: Flüssigreiniger FR 81 / Feststoffreiniger KR 5250
- Klarspüler: Meiko Active KS PL
- Zubehör: Becher- und Bowlkörbe, Deckelhalter, Geräte für aktive Trocknung, Abdeckgitter für Spülkörbe
www.meiko.de/de/aktionen/mehrweg-spuelen#cl86554

Winterhalter:

- Spülmaschinen: alle Gastro-Spülmaschinen
- Klarspüler: B 170 XD
- Zubehör: Becher- und Bowlkörbe, Deckeleinsatz, Kunststoffspülprogramme, Geräte für aktive Trocknung
www.winterhalter.com/de-de/mehrwegbecher-bowls-spuelen/