

Hygiene Partner für GREENBOX-Mehrweggeschirr

Für eine lange Haltbarkeit und einfache hygienische Reinigung der GREENBOX Mehrwegteile berücksichtigen Sie bitte unsere Hinweise.

Allgemein:

Spülen Sie möglich sofort nach Gebrauch und reduzieren Sie die Lagerzeiten. Sollte das nicht realisierbar sein, Teile bis zum Spülen kühl lagern. Vor der Reinigung in der Spülmaschine sind grobe Verunreinigungen und Getränkereste zu entfernen. Vermeiden Sie die Verwendung kratzender Hilfsmittel wie z.B. Scheuerschwämme für die Reinigung. Für das Entfernen extrem starker und angetrockneter Verschmutzungen, Verfärbungen oder auch Schimmelbildung, können spezielle Tauchreiniger erforderlich sein. Ihr Ecolab-Fachberater steht Ihnen für die Auswahl geeigneter Produkte gern zur Verfügung.

Ideale Spülbedingungen:

Für die Reinigung von Geschirr in der gewerblichen Spülmaschine sind die Temperaturen nach DIN EN 17735 zu berücksichtigen. Wir empfehlen 60 - 65 °C im Waschtank und 85 °C im Boiler für die Nachspülung. Die Kontaktzeit für die Reinigung sollte mindestens 90 s betragen. Das ist bei Programmzeiten ab 2 min erreichbar. Längere Programmzeiten gepaart mit der richtigen Reiniger- und Klarspülerauswahl können die Reinigung verbessern und unterstützen auch die Trocknung der Kunststoffteile.

Korbauswahl:

Für einen stabilen Stand, eine ausreichende Beaufschlagung mit Reinigerlösung und eine gute Nachspülung der Greenbox-Mehrwegteile in der Spülmaschine sollten spezielle angepasste Körbe ausgewählt werden. Sprechen Sie Ihren Maschinenhersteller oder Ecolab Fachberater dazu an.

Einsatz geeigneter Reiniger und Klarspüler bei der maschinellen Reinigung der GREENBOX- Teile:

In Beständigkeitsversuchen unter Laborbedingungen wurde die Verträglichkeit der GREENBOX-Mehrwegteile aus der Häppy Family mit den hochkonzentrierten Ecolab-Reinigern Topmatic Hero in Kombination mit dem Ecolab- Spezialklarspüler für Kunststoffe Clear Dry PL (mit jeweils mittlerer Dosierung gemäß Empfehlung) geprüft. Es zeigte sich eine gute Beständigkeit der PP-Becher und Bowls bei mit jeweils 90 s Programmlaufzeit und den Standardtemperaturen für Geschirrspülmaschinen (65 °C Tanktemperatur und 85 °C Nachspültemperatur). Die Teile aus der Häppy-Family-Serie können mit den o.g. Produkten in Geschirrspülmaschinen unbedenklich gereinigt werden und diese sichern eine hohe Materialbeständigkeit.

Fleckenfreie Trocknung:

Für eine fleckenfreie Trocknung von Kunststoffteilen empfiehlt sich die Verwendung von entsalztem Wasser aus einer Umkehrosmose- oder Vollentsalzungsanlage und der Einsatz des Klarspülers Clear Dry PL.

Trocknung:

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung starker mechanischer Beanspruchung ist die manuelle Trocknung von Kunststoffmehrwegteilen zu vermeiden. Die Trocknung sollte in feuchtigkeits-arter Umgebung oder mittels spezieller Trocknungseinrichtungen erfolgen.

Stapeln und Aufbewahrung von Mehrwegbehältern aus Kunststoff:

Nur optisch saubere, vollständig getrocknete und unbeschädigte Teile dürfen gestapelt werden. Die Lagerung sollte bis zur Wiederverwendung in sauberen Behältern oder anderweitig geschützt vor Verunreinigungen erfolgen.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte:

[Hygiene von wiederverwendbaren Lebensmittelverpackungen \(ecolab.com\)](https://www.ecolab.com/hygiene-von-wiederverwendbaren-lebensmittelverpackungen)

For a long shelf life and easy hygienic cleaning of GREENBOX reusable, please consider our instructions.

General:

Clean the reusables immediately after use if possible and avoid long storage times. If this is not feasible, store the reusables dishes in a cool place until cleaning.

Before cleaning in the dishwasher, remove loose impurities and beverage remains. Avoid using abrasive tools such as scouring pads for cleaning. Special immersion cleaners may be required to remove extremely heavy and dried-on soiling, discoloration or even mold. Your Ecolab service representative will be happy to assist you in selecting suitable products.

Ideal dishwashing conditions:

For cleaning dishes in commercial dishwashers, the temperatures according to DIN EN 17735 must be considered. We recommend 60 - 65 °C in the wash tank and 85 °C in the boiler for the final rinse. The contact time for cleaning should be at least 90 s. This can be achieved with program times from 2 min. Extended program times in combination with the right detergent and rinse aid can improve the cleaning and support the drying of the plastic material.

Rack selection:

Special racks should be selected to ensure stability during the cycle, sufficient exposure to detergent solution and good rinsing of the reusables in the dishwasher. Specific racks are available for this purpose. Please contact your machine manufacturer or your Ecolab service representative.

Use of suitable detergents and rinse aids for machine cleaning of GREENBOX reusables:

In resistance tests under laboratory conditions, the compatibility of the GREENBOX reusables from Häppy Family series were tested with the concentrated Ecolab detergents Topmatic Hero in combination with the Ecolab special plastic rinse aid Clear Dry PL (with medium dosage in each case according to recommendation). The bowls and PP cups showed good resistance with a program run time of 90 s and the standard temperatures for dishwashers (65 °C tank and 85 °C rinse). Reusables of the Häppy family series can be safely cleaned in dishwashers with the mentioned products and a high level of material stability is thereby ensured.

Stain-free drying:

To achieve spot-free drying results of plastic material, it is recommended to use demineralized water from a reverse osmosis or demineralization system and to use Clear Dry PL rinse aid.

Drying:

For hygienic reasons and to avoid heavy mechanical stress, manual drying of the plastic reusable dishes should be avoided. The drying should be carried out in a low-moisture environment or using special drying equipment.

Stacking and storage of reusable dishes:

Only visually clean, completely dried, and undamaged jars should be stacked. Storage should be in clean containers or otherwise protected from contamination until reuse.

For more information please visit:

[Hygiene of Reusable Food Packaging \(ecolab.com\)](https://www.ecolab.com/hygiene-of-reusable-food-packaging)