



כלי ניקוי – מטאטאים, מברשות ושפכטלים לניקוי תנורים, תנורי אפייה, מנגלים

כיצד מנקים תנור לאפיית לחם, או תנור פיצה? כיצד נוכל למנוע מבצק להידבק לתחתית התנור, ונסייע לאפיית מוצר איכותי ומזין?
האם נוכל להשתמש באותו כלי הניקוי כדי לנקות את סביבת העבודה לפני האפייה וסביבת העבודה לאחר האפייה? כיצד נמנע מהכנסתם של מזהמים לתוך התהליך?

שאלות אלו ונוספות מעסיקות כל יצרן פיצות או בעל מאפיה. גם המומחים של יצרני המברשות בפרו-יש התלבטו רבות, כיצד להתאים את כלי הניקוי לצרכים השונים, כיצד להביא מוצר איכותי במחירים נוחים כיצד לשלב בין מוצרים מאושרי מזון לאלו שלא נדרשים לכך.

פרו-יש מציעה שני סוגים עיקריים של כלים לסביבת העבודה:

- 1 – כלי ניקוי מפלסטיק יצוק, סיבי ניילון חזקים, ארגונומיים במיוחד, מותאמים לאזור ההכנה לפני התנור. מוצרים אלו היגיניים ומגיעים במגוון רחב של צבעים. דבר המאפשר הפרדה ברורה של כלי ניקוי בהתאם לאזורים השונים באזור הכנת המזון.
 - 2 – מברשות עץ בוק איכותיות, סיבי נירוסטה שאינם מחלידים, מתאימים במיוחד לעבודה בסביבת טמפרטורה גבוהה. חוזקם ומישותם של סיבי הניילון מאפשרים ניקוי איכותי של תנור בזמן עבודה ולאחריה.
- מברשות העץ הידניות של פרו-יש גם מותאמות היטב לניקוי מנגלים גם כאשר רשת הצלייה חמה מאד.

למידע נוסף ועדכני היכנס לאתר החברה – www.ferrois.com

או פנה לשירות הלקוחות- 03-9030658



