



HIGIENA
GASTRONOMIA

KATALOG PRODUKTÓW



DRACO

Producent profesjonalnych środków czyszczących i dezynfekujących dla firm sprzątających

Wygoda, wydajność i skuteczność czyszczenia

Produkty firmy DRACO od lat doskonale sprawdzają się wszędzie tam, gdzie utrzymanie czystości jest szczególnie istotne: w szkołach, przedszkolach, urzędach, obiektach użyteczności publicznej, a także w biurach, sklepach czy magazynach.

Kompleksowa oferta naszych produktów i sprawdzone technologie pozwolą zaoszczędzić czas, zmniejszyć koszty oraz zagwarantują bezpieczeństwo i higienę pracy. Wychodząc naprzeciw potrzebom naszych klientów, wciąż intensywnie pracujemy nad nowymi rozwiązaniami. Receptury naszych środków czyszczących i dezynfekujących bazują na starannie wyselekcjonowanych surowcach dobranych tak, aby przy jak najniższych stężeniach produktu gotowego osiągnąć maksymalną skuteczność i wydajność mycia oraz zminimalizować ryzyko ingerencji w środowisko naturalne.

Dla naszych klientów nie jesteśmy jedynie dostawcą chemii, ale sprawdzonym partnerem, któremu można zaufać. Zapewniamy profesjonalne wsparcie przy wyborze odpowiedniego pakietu produktów oraz pomoc w sytuacjach awaryjnych. Dysponujemy dobrze zorganizowaną i rozbudowaną siecią dystrybucyjną na terenie całego kraju.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą naszych środków czyszczących i dezynfekujących przeznaczonych do sprzątania profesjonalnego.

Pełną ofertę produktów DRACO można znaleźć na stronie www.draco-bis.pl



DRACO-BIS

Korzeniew 110, 62-831 Mycielin, Poland

tel. +48 62 767 23 55, +48 62 767 23 85, e-mail: biuro@draco-bis.pl

SPIS TREŚCI

	POWIERZCHNIE ZMYWALNE	4
	URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE	8
	NACZYNIA I DROBNY SPRZĘT	10
	HIGIENA RĄK	13
	URZĄDZENIA WSPOMAGAJĄCE	14



POWIERZCHNIE ZMYWALNE

MYCIE I DEZYNFEKCJA

CLEANSteril DDA

Alkaliczny produkt myjący-odtłuszczający-dezynfekujący

- Rozpuszcza i dysperguje silne zabrudzenia białkowo-tłuszczowe i przypalenia
- Działa bakteriobójczo i grzybobójczo
- Bezpieczny dla metali lekkich, szkła i aluminium

ZASTOSOWANIE

Produkt lekkoalkaliczny o silnych właściwościach odtłuszczających do ręcznego oraz pianowego mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu, części urządzeń oraz wszystkich powierzchni zmywalnych.



DOZOWANIE

Mycie ręczne: 0.5 - 2%
Mycie pianowe: 2 - 5%

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 L kod: 1260001
Kanister: 4 x 5 L kod: 1260005



STAR Cream

Mycie i nabłyszczenie powierzchni zmywalnych

- Skutecznie czyści nie rysując powierzchni
- Usuwa uporczywe plamy, osady i przebarwienia
- Nadaje połysk czyszczonym powierzchniom

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny w postaci mleczonego do czyszczenia powierzchni zmywalnych z tworzyw sztucznych, szkła, ceramiki, porcelany, stali nierdzewnej, kamienia oraz plastiku.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 L kod: 2260001
Kanister: 4 x 5 L kod: 2260005



STAR Active

Mycie i odtłuszczenie powierzchni zmywalnych

- Skutecznie czyści nie rysując powierzchni
- Usuwa uporczywe plamy, osady i przebarwienia
- Bezpieczny dla twardych powierzchni

ZASTOSOWANIE

Proszek z aktywnym tlenem do czyszczenia powierzchni zmywalnych z tworzyw sztucznych, szkła, ceramiki, porcelany, stali nierdzewnej, kamienia oraz plastiku.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 kg kod: 2270001
Wiadro: 6 kg kod: 2270005



POWIERZCHNIE ZMYWALNE

ODTŁUSZCZANIE, USUWANIE PRZYPALEŃ

GREASE Remover

Mycie i odtłuszczenie powierzchni przypalonych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Skuteczny w niskich stężeniach
- Temperatura zastosowania do 50°C

ZASTOSOWANIE

Produkt skoncentrowany wysokoalkaliczny do mycia i odtłuszczenia silnie przypalonych: garnków, patelni, blach, grilli, rusztów, frytkownicy, pieców, opiekaczy oraz innych urządzeń i powierzchni zmywalnych.



DOZOWANIE

Mycie ręczne: 2 - 5%
Mycie pianowe: 5 - 10%

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 L kod: 2130001
Kanister: 4 x 5 L kod: 2130005



GREASE Cutter

Mycie i odtłuszczenie powierzchni przypalonych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Zapewnia 100% przyczepności do przypalonych powierzchni
- Temperatura zastosowania do 50°C

ZASTOSOWANIE

Produkt wysokoalkaliczny w żelu do mycia i odtłuszczenia silnie przypalonych: garnków, patelni, blach, grilli, rusztów, frytkownicy, pieców, opiekaczy oraz innych urządzeń i powierzchni zmywalnych.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 L kod: 2140001
Kanister: 4 x 5 L kod: 2140005



GREASE Express

Mycie i odtłuszczenie powierzchni gorących

- Rozpuszcza silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Do zastosowania na powierzchniach gorących
- Temperatura zastosowania do 180°C

ZASTOSOWANIE

Produkt alkaliczny do mycia i odtłuszczenia powierzchni w czasie działania urządzeń: grilli, kuchenek, pieców, opiekaczy oraz innych urządzeń kuchennych w wysokich temperaturach.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml kod: 2150007
Kanister: 4 x 5 L kod: 2150005



GRILL & OVEN

Mycie i odtłuszczenie powierzchni przypalonych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Bezpieczny dla metali lekkich i aluminium
- Nie posiada uciążliwego zapachu

ZASTOSOWANIE

Produkt do mycia i odtłuszczenia powierzchni zmywalnych silnie zatłuszczonych i przypalonych.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml kod: 5110007
Kanister: 4 x 5 L kod: 5110005





POWIERZCHNIE ZMYWALNE KONSERWACJA I NABŁYSZCZANIE

INOX Care

Nabłyszczanie i konserwacja stali szlachetnej

- Tworzy powłokę ochronną, odporną na działanie wody i brudu
- Nadaje długotrwały efekt połysku
- Nawilża i przywraca świeży wygląd powierzchniom mocno zniszczonym

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny na bazie naturalnych olejów mineralnych do nabłyszczania i konserwacji powierzchni maszyn i urządzeń ze stali szlachetnej.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml kod: 22400007
Kanister: 4 x 5 L kod: 2240005

INOX & STEEL

Mycie i nabłyszczanie stali szlachetnej

Nabłyszcząca i odświeżająca mytwa powierzchni

- Tworzy powłokę ochronną, odporną na działanie wody i brudu
- Zabezpiecza przed śladami po dłoniach
- Nadaje długotrwały efekt połysku

ZASTOSOWANIE

Produkt do mycia i nabłyszczania powierzchni zmywalnych ze stali szlachetnej.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml kod: 51200007
Kanister: 4 x 5 L kod: 5120005

NEUTRALIZACJA ZAPACHÓW

AIR Neutralizator

Neutralizator zapachów gastronomicznych

- Eliminuje nieprzyjemne zapachy przypaleń, dymu, fermentacji żywności
- Działa szybko i skutecznie
- Pozostawia świeży i przyjemny zapach

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny do neutralizacji powietrza w pomieszczeniach gastronomicznych i kuchennych.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml kod: 72400007
Kanister: 4 x 5 L kod: 7240005



POWIERZCHNIE ZMYWALNE DEZYNFEKCJA

SURFASTERIL DA

Produkt dezynfekujący

- Działa skutecznie w niskim stężeniu i temperaturze
- Szerokie spektrum działania bakteriobójczego i grzybobójczego
- Bezpieczny dla metali lekkich, szkła i aluminium

ZASTOSOWANIE

Produkt neutralny do dezynfekcji maszyn i urządzeń, powierzchni zmywalnych oraz powietrza poprzez oprysk, zamglawianie lub pianowanie.



DOZOWANIE

Dezynfekcja ręczna: 0.2 - 2%
Dezynfekcja pianowa: 3 - 5%

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 L kod: 1370001
Kanister: 4 x 5 L kod: 1370005

DR MANUSteril

Alkoholowy produkt dezynfekujący

- Działa bakteriobójczo i grzybobójczo
- Nie wymaga spłukiwania wodą
- Nie pozostawia zapachu na dezynfekowanych powierzchniach

ZASTOSOWANIE

Produkt neutralny na bazie alkoholu do higienicznej dezynfekcji rąk oraz powierzchni maszyn i urządzeń.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml kod: 14400007
Kanister: 4 x 5 L kod: 1440020



URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

OVEN Cleaner

Mycie i odtłuszczenie pieców konwekcyjno-parowych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Do zastosowania w systemach automatycznego mycia
- Skuteczny w każdej twardości wody

ZASTOSOWANIE

Produkt alkaliczny do codziennego mycia i odtłuszczenia zabrudzeń tłuszczowych w piecach konwekcyjno-parowych z systemem automatycznego mycia.



DOZOWANIE

Funkcja automatycznego mycia

OPAKOWANIE

Kanister: 4 x 5 L kod: 2160005



OVEN Rinse

Nabłyszczanie pieców konwekcyjno-parowych

- Nabłyszczają i odświeżają myte powierzchnie
- Do zastosowania w systemach automatycznego mycia
- Skuteczny w każdej twardości wody

ZASTOSOWANIE

Produkt kwasowy do neutralizacji i nabłyszczania pieców konwekcyjno-parowych z systemem automatycznego mycia.



DOZOWANIE

Funkcja automatycznego mycia

OPAKOWANIE

Kanister: 4 x 5 L kod: 2170005



ŁODÓWKI I CHŁODNIE

ACID Cleaner

Mycie lodówek i chłodzi

- Skutecznie myje i neutralizuje nieprzyjemne zapachy
- Nieagresywny dla mytych powierzchni
- Nabłyszczają myte powierzchnie

ZASTOSOWANIE

Produkt kwasowy do mycia lodówek, chłodzi, pomieszczeń chłodniczych oraz innych urządzeń i powierzchni zmywalnych.



DOZOWANIE

Mycie bieżące: 5 - 20 ml / 1 L
Mycie gruntowne: 20 - 50 ml / 1 L

OPAKOWANIE

Kanister: 4 x 5 L kod: 2200005



FREEZER Cleaner

Mycie chłodzi i mroźni

- Nieagresywny dla mytych powierzchni
- Nie zawiera związków łatwopalnych
- Skuteczny w temperaturze do -60°C

ZASTOSOWANIE

Produkt neutralny do mycia pomieszczeń chłodniczych, mroźni, lodówek i zamrażarek bez konieczności ich wyłączania.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Kanister: 4 x 5 L kod: 2210005



URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

EKSPRESY DO KAWY I HERBATY



CITRO Cleaner

Mycie i odtłuszczenie urządzeń gastronomicznych

- Rozpuszcza i usuwa zabrudzenia białkowo-tłuszczowe
- Pozwala utrzymać urządzenia w higienicznym stanie czystości
- Skuteczny w każdej twardości wody

ZASTOSOWANIE

Produkt w proszku do mycia i odtłuszczenia urządzeń gastronomicznych: ekspresy do kawy i herbaty, automaty vendingowe czajniki, termosy i zaparzacze.



DOZOWANIE

5 g - 10 g / 1 L wody pitnej

OPAKOWANIE

Wiadro: 5 kg kod: 2180005



CITRO Descaler

Mycie i odkamienianie urządzeń gastronomicznych

- Rozpuszcza i usuwa osady mineralne, kamień wodny, rdzę, ogniska pleśni
- Pozwala utrzymać urządzenia w higienicznym stanie czystości
- Skuteczny w każdej twardości wody

ZASTOSOWANIE

Produkt w proszku na bazie kwasu cytrynowego do odkamieniania urządzeń gastronomicznych: ekspresy do kawy i herbaty, zmywarki przemysłowe, czajniki, automaty do wody mineralnej, grzałki, bojler.



DOZOWANIE

5 - 10 g / 1 L wody pitnej

OPAKOWANIE

Wiadro: 5 kg kod: 2190005



KANALIZACJA I SYFONY

DRAIN Powder

Udrażnianie syfonów i rur kanalizacyjnych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia olejowe i tłuszczowe
- Działa szybko i skutecznie
- Nie niszczy kanalizacji

ZASTOSOWANIE

Produkt alkaliczny w proszku do bieżącego czyszczenia oraz udrażniania zatkanych syfonów i rur kanalizacyjnych.



DOZOWANIE

10 - 100 gram / 1 cykl

OPAKOWANIE

Wiadro: 6 kg kod: 2220005



DRAIN FG60

Odtłuszczenie i konserwacja systemów kanalizacyjnych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia olejowe i tłuszczowe
- Zmniejsza lub eliminuje problemy zapachowe
- Nie niszczy kanalizacji

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny biologiczny przeznaczony do odtłuszczenia i konserwacji przewodów spustowych, syfonów, rur kanalizacyjnych i odtłuszczaczy.



DOZOWANIE

50 - 200 ml / dawka dzienna

OPAKOWANIE

Kanister: 4 x 5 L kod: 2230005





NACZYNIA I DROBNY SPRZĘT

MASZYNOWE MYCIE

GLOSS SN.3 L

Mycie naczyń wrażliwych w zmywarkach przemysłowych

- Rozpuszcza zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Bezpieczny dla metali lekkich, szkła i aluminium
- Właściwości sekwestrujące dają możliwość zastosowania w wodzie twardej

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny alkaliczny do mycia i odtłuszczenia naczyń i szkła oraz drobnego sprzętu nieodpornego na działanie agresywnych detergentów w zmywarkach przemysłowych.



DOZOWANIE

Twardość wody < 15°dH: 2 - 3 ml / 1 L
Twardość wody > 15°dH: 3 - 5 ml / 1 L

OPAKOWANIE

Kanister: 11 kg kod: 2060010
Kanister: 23 kg kod: 2060020



GLOSS SN.30 L

Mycie naczyń i szkła w zmywarkach przemysłowych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Nie powoduje korozji szkła
- Właściwości kompleksujące zapobiegają wytrącaniu się osadów wapniowych

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny alkaliczny do mycia naczyń i szkła oraz drobnego sprzętu kuchennego w zmywarkach przemysłowych.



DOZOWANIE

Twardość wody < 15°dH: 2 - 3 ml / 1 L
Twardość wody > 15°dH: 3 - 5 ml / 1 L

OPAKOWANIE

Kanister: 13 kg kod: 2070010
Kanister: 25 kg kod: 2070020



GLOSS SN.30 CL

Mycie naczyń i szkła w zmywarkach przemysłowych

- Rozpuszcza silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Nie powoduje korozji szkła
- Likwiduje zabrudzenia po herbacie i kawie

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny alkaliczny z aktywnym chlorem do mycia naczyń i szkła oraz drobnego sprzętu kuchennego w zmywarkach przemysłowych.



DOZOWANIE

Twardość wody < 15°dH: 2 - 3 ml / 1 L
Twardość wody > 15°dH: 3 - 5 ml / 1 L

OPAKOWANIE

Kanister: 12 kg kod: 2080010
Kanister: 23 kg kod: 2080020



NACZYNIA I DROBNY SPRZĘT

PŁUKANIE I NABŁYSZCZANIE

GLOSS Brilliant

Płukanie i nabłyszczanie naczyń i szkła w zmywarkach przemysłowych

- Pozostawia idealny połysk i świeży zapach
- Zapobiega powstawaniu smug i zacieków wodnych
- Przyspiesza równomierne schnięcie naczyń

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny na bazie kwasu cytrynowego do płukania i nabłyszczania naczyń i szkła oraz drobnego sprzętu kuchennego w zmywarkach przemysłowych.



DOZOWANIE

Twardość wody < 15°dH: 0.2 - 0.3 ml / 1 L
Twardość wody > 15°dH: 0.3 - 0.5 ml / 1 L

OPAKOWANIE

Kanister: 10 kg kod: 2110010
Kanister: 23 kg kod: 2110020



GLOSS Neutral

Płukanie naczyń i szkła w zmywarkach przemysłowych

- Zapobiega odkładaniu się smug i osadów wapniowych
- Przyspiesza równomierne schnięcie naczyń
- Zabezpiecza naczynia i szkło przed matowieniem

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny do płukania naczyń i szkła oraz drobnego sprzętu kuchennego w zmywarkach przemysłowych.



DOZOWANIE

Twardość wody < 15°dH: 0.2 - 0.3 ml / 1 L
Twardość wody > 15°dH: 0.3 - 0.5 ml / 1 L

OPAKOWANIE

Kanister: 10 kg kod: 2120010
Kanister: 20 kg kod: 2120020





NACZYNIA I DROBNY SPRZĘT

RĘCZNE MYCIE



CLEAN Lemon

Ręczne mycie naczyń

- Rozpuszcza i dysperguje silne zabrudzenia tłuszczowe i przypalenia
- Wydajnie się spienia, łatwo się wypłukuje
- Posiada świeży cytrusowy zapach

ZASTOSOWANIE

Skoncentrowany produkt płynny do ręcznego mycia i odtuszczenia: naczyń, sztućców, szkła oraz drobnego sprzętu kuchennego.



DOZOWANIE

Mycie ręczne: 5 - 20 ml / 1 L

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 L kod: 2020001
Kanister: 4 x 5 L kod: 2020005



CLEAN Degreasal

Alkaliczny produkt myjący-odtuszczający

- Rozpuszcza i dysperguje silne zabrudzenia białkowo-tłuszczowe i przypalenia
- Wydajnie się spienia, nie pozostawia zapachu
- Bezpieczny dla metali lekkich, szkła i aluminium

ZASTOSOWANIE

Produkt lekkoalkaliczny o silnych właściwościach odtuszczających do ręcznego oraz pianowego mycia drobnego sprzętu, części urządzeń oraz wszystkich powierzchni zmywalnych.



DOZOWANIE

Mycie ręczne: 0.5 - 2%
Mycie pianowe: 2 - 5%

OPAKOWANIE

Butelka: 15 x 1 L kod: 1250001
Kanister: 4 x 5 L kod: 1250005



HIGIENA RĄK

HIGIENICZNE MYCIE I DEZYNFEKCJA RĄK



DR MANUSoft

Produkt do higienicznego mycia rąk

- Rozpuszcza i dysperguje zabrudzenia białkowe i tłuszczowe
- Nie pozostawia zapachu
- Zawiera związki nawilżające skórę rąk

ZASTOSOWANIE

Produkt neutralny do higienicznego mycia rąk mających kontakt z żywnością.



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Kanister: 4 x 5 L kod: 1420005



DR MANUDerm

Produkt do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk

- Rozpuszcza i dysperguje zabrudzenia białkowe i tłuszczowe
- Nie pozostawia zapachu
- Szerokie spektrum działania bakteriobójczego i grzybobójczego

ZASTOSOWANIE

Produkt neutralny do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk mających kontakt z żywnością.

SPEKTRUM MIKROBIOLOGICZNE

Higieniczna dezynfekcja rąk, wg. PN-EN 12054:1995, PN-EN 1499:2000
Substancja czynna: chlorek didecyldimetyloamoniowy, biguanid poliheksametylenowy



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Kanister: 4 x 5 L kod: 1430005



DR MANUSteril

Alkoholowy produkt dezynfekujący

- Szerokie spektrum działania bakteriobójczego i grzybobójczego
- Nie wymaga splukiwania wodą
- Nie pozostawia zapachu na dezynfekowanych powierzchniach

ZASTOSOWANIE

Produkt neutralny na bazie alkoholu do higienicznej dezynfekcji rąk oraz powierzchni maszyn i urządzeń.

SPEKTRUM MIKROBIOLOGICZNE

Higieniczna dezynfekcja rąk, wg. PN-EN 12054:1995, PN-EN 1500:2002
Działanie bakteriobójcze i grzybobójcze, wg. PN-EN 13697:2002
Substancja czynna: alkohol izopropylowy 70%, nadtlenuk wodoru



DOZOWANIE

Gotowy do zastosowania

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml kod: 1440007
Kanister: 4 x 5 L kod: 1440005



URZĄDZENIA WSPOMAGAJĄCE

HIGIENA RĄK



DOZOWNIK ABS

Dozownik łokciowy do mydeł w płynie i produktów alkoholowych do dezynfekcji rąk.

- Łatwa obsługa dozownika
- Możliwość regulacji dozy
- Odporność na uderzenia i działanie chemiczne
- Pojemność: 1 L
- Materiał: ABS



DOZOWNIK INOX

Dozownik łokciowy do mydeł i produktów alkoholowych w żelu do dezynfekcji rąk.

- Łatwa obsługa dozownika
- Wysoka higieniczność
- Odporność na uderzenia i działanie chemiczne
- Pojemność: 1 L
- Materiał: Stal kwasoodporna

SYSTEMY PIANOWEGO MYCIA I DEZYNFEKCJI



HYDROFOAMER

Urządzenie do pianowego mycia powierzchni zmywalnych.

- Precyzyjne dozowanie produktu
- Zasilanie: woda z sieci 3 bary
- Pojemność: 2.8 L
- Wydajność: 8 L / min.
- Materiał: tworzywo PE



JEDNOSTANOWISKOWY SYSTEM MYCIA PIANOWEGO

Jednostanowiskowy system spieniający.

- Do montażu na ścianie lub wózku
- W zestawie wąż 15 mb oraz wielofunkcyjny pistolet pianująco-splukujący
- Funkcja splukiwania czystą wodą
- Możliwość podłączenia dwóch produktów: mycie i dezynfekcja
- Wydajność: 10 L / min.
- Materiał: tworzywo PE



URZĄDZENIA WSPOMAGAJĄCE

SYSTEMY DOZOWANIA I NAPEŁNIANIA



DOZOWNIK PRZEPŁYWOWY

Dozownik przepływowy do: pobierania, rozcieńczania i proporcjonalnego dozowania produktów chemicznych.

- Do montażu na ścianie lub wózku
- Możliwość dozowania 4 produktów chemicznych
- Precyzyjne dozowanie produktu
- Wydajność: 4 - 16 L / min.
- Materiał: tworzywo PE



DOZOWNIK PRZEPŁYWOWY

Dozownik przepływowy do szybkiego napełniania maszyn myjących ze zbiornikiem do 120 L.

- Do montażu na ścianie lub wózku
- Precyzyjne dozowanie produktu
- Wydajność: 15 L / min.
- Materiał: tworzywo PE

DOZOWNIKI DO ZMYWAREK PRZEMYSŁOWYCH



ZINTEGROWANY SYSTEM DOZUJĄCY

Automatyczny system dozowania do zmywarki przemysłowej dla produktu myjącego i nablyszczającego.

- Dozowanie 1 lub 2 produktów chemicznych
- Precyzyjne dozowanie produktu
- Wydajność: 30 - 200 ml / min.
- Zasilanie: 230 V - 50 Hz



ZINTEGROWANY SYSTEM DOZUJĄCY DO ZMYWARKI TUNELOWEJ

Automatyczny system dozowania do zmywarki przemysłowej dla produktu myjącego i nablyszczającego.

- Dozowanie do 2 produktów chemicznych
- Precyzyjne dozowanie produktu
- Wbudowany pomiar i kompensacja temperatury
- Dozowanie na podstawie przewodności konduktometrycznej
- Wydajność: 60 L / min.

OBSŁUGA KLIENTA

▪ SERWIS TELEFONICZNY

+48 62 767 23 55

Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek pytania dotyczące oferty oraz aplikacji produktów nasze biuro handlowe jest do waszej dyspozycji w godzinach od 8.00 do 16.00.

▪ SERWIS INTERNETOWY

www.draco-bis.pl

Pełna dokumentacja wszystkich produktów jest dostępna na naszej stronie internetowej i każdego dnia aktualizowana, dokumenty dostępne to:

- Karty charakterystyki
- Ulotki informacyjne
- Atesty PZH i Pozwolenia Ministra Zdrowia
- Instrukcje bezpiecznego magazynowania
- Katalogi

▪ NEWSLETTER

Wszystkie najświeższe informacje są dla Państwa dostępne w dziale DLA KLIENTA.

Wejście znajduje się na dole strony internetowej.

Dostępne informacje:

- Cennik produktów
- Informacje o zmianach
- Nowe produkty
- Wasze propozycje

OFERTA FIRMY

Firma nasza działa w sześciu działach oferując wysokiej jakości produkty do utrzymania profesjonalnej higieny w:

- Higiena w przemyśle spożywczym
- Higiena w rolnictwie i hodowli
- Higiena w gastronomii
- Higiena instytucjonalna
- Higiena w pralnictwie
- Profesjonalna chemia samochodowa





NOTATKI



DRACO-BIS

Korzeniew 110, 62-831 Mycielin, Poland
tel. +48 62 767 23 55, +48 62 767 23 85
e-mail: biuro@draco-bis.pl, www.draco-bis.pl