

A photograph of three female chefs in white uniforms and hats working in a kitchen. One chef is stirring a large pot, another is holding a small object, and the third is looking on. The scene is brightly lit with overhead kitchen lights.

**BLUE
CLEANING**

**MIT
SYSTEM**

A stylized blue bird logo with its wings spread, positioned above the brand name.

BLUESTEWO
blue cleaning system

GASTRONOMIE

**MAXIMALE
HYGIENE UND
SAUBERKEIT MIT
SYSTEM**



SAUBER BIS IN DIE LETZTE FUGE!

Das Blue Cleaning System von BLUESTEWO setzt neue Maßstäbe in der Gastronomie. Bis in die letzte Fuge und in jede verkrustete Schiene hinein reicht der heiße Mikro-Trockendampf unseres Reinigungssystems. Ohne Reinigungsmittel, aber mit einer enormen Leistung von über 180 °C und mehr als 9 bar reinigen Sie spielend und wirklich kinderleicht Herde, Edelstahlflächen, Wände, Böden und hartnäckige Verschmutzungen. Chemiefrei, schnell und 99,999% keimfrei!

PROFESSIONELLE SAUBERKEIT MIT SYSTEM!

Das Blue Cleaning System von BLUESTEWO wurde jahrelang entwickelt und immer wieder verbessert. Jetzt präsentieren wir Ihnen ein intelligentes Premiumsystem mit einem Spitzenpreis-Leistungsverhältnis. Der Return on Investment (ROI) macht sich bereits zu einem sehr frühen Zeitpunkt bemerkbar.

Herzstück ist der **MedicleanTec Microcleaner** – klein, leicht und wendig. Man sieht ihm seine Power nicht an, aber es ist ein Profigerät, konzipiert für den Dauereinsatz in der Gastronomie. Er macht aus wenig Wasser viel Mikrodampf und das mit einem enormen Druck. Das reichhaltige Zubehör erleichtert und ermöglicht viele Arbeiten, die bisher mühevoll und zeitintensiv von Hand erledigt werden mussten.

ZEIT UND KOSTEN SPAREN – GESUNDHEIT UND UMWELT SCHONEN

Hier müssen Sie sich auf Sauberkeit verlassen können: auf Edelstahlflächen, im Backofen, an Wänden, auf Böden, in Kühlschränken und Kühlräumen, an Lüftungsgittern. 180 °C heißer Mikrodampf vernichtet 99,999% aller Keime und Bakterien – ganz ohne teure chemische Reinigungsmittel. Sprühnebel von Reinigungsmitteln können die Hauptursache für schwere Erkrankungen sein. Mit dem Blue Cleaning System schützen Sie Ihre Mitarbeiter und entlasten das Abwasser.

IHRE VORTEILE

Fett, Verkrustungen und unzugängliche Stellen machen das hygienische Reinigen in der Küche oft mühselig. Das Blue Cleaning System ist speziell für diese Fälle in der Gastronomie entwickelt und sorgt überall für keimfreie Sauberkeit.

- **Er rechnet sich** – das überzeugende Preis-Leistungsverhältnis garantiert Ihnen einen schnellen ROI
- **Wendig** – die kompakte Größe des MedicleanTec Microcleaner ist ideal in engen Küchen und verwinkelten Räumen
- **Im Dauereinsatz** – speziell für den professionellen Einsatz konzipiert. Unterbrechungsfreies Arbeiten spart Zeit und Geld
- **Kein Entkalken** – der patentierte Heizstab entkalkt sich selbst. Spart Zeit und chemische Entkalkungsmittel. Lange Lebensdauer!
- **Sicher** – mit Zweikammersystem: Wasser nachfüllen im laufenden Betrieb. Kessel ist auf 70 bar getestet, 9 bar werden benötigt
- **Keimfrei und desinfiziert** – bei 180 °C sterben 99,999% aller Keime und Bakterien ab. Erfüllt die Anforderungen im Gesundheitswesen



180 °C BEIM MIKRODAMPF MACHEN DEN UNTERSCHIED

Andere Dampfreiniger arbeiten mit weniger Temperatur und weniger Druck. Es ist zu viel Wasser im Dampf, deshalb bleibt eine nasse Oberfläche zurück. Das Reinigungsergebnis bleibt immer unbefriedigend und das Gerät wird nicht mehr genutzt. Das Blue Cleaning System hingegen arbeitet intelligent! Es entwickelt einen feinst vernebelten Dampf mit über 180 °C, der keinerlei Oberflächenspannung mehr aufweist. So dringt er auch in die kleinsten Mikrostrukturen der Oberflächen ein und löst den Schmutz heraus.

- **Schnell und gründlich** – da keine Chemikalien verwendet werden, bleiben keine Rückstände zurück. Kein zeitraubendes Nachwischen!
- **Sanft und stark** – auch für empfindliche Oberflächen, wie Glas, Lackflächen, Tresenanlagen, wertvolle Möbel, Gardinen u.v.m.
- **Hartnäckig** – löst alte Verkrustungen durch den trockenen Mikrodampf mit 180 °C spielend leicht auf – einfach und mühelos
- **Trocken** – die Sättigung des Dampfes mit Wasser beträgt lediglich 5% und hinterlässt eine nahezu trockene Fläche
- **Für alle Fälle** – gibt es eine Lösung. Das reichhaltige Zubehör mit 36 verschiedenen Applikationen steht bereit

PROBIEREN SIE DAS SYSTEM SELBST AUS UND VEREINBAREN SIE JETZT EINEN VORFÜHRTERMIN.

T +49 (0) 4282.910 12 22
oder info@bluestewo.de, Mehr Infos
unter www.bluestewo.de

Das BLUESTEWO Blue Cleaning System



Gerätewagen
„Arena Plus“



Dampfmoppsystem
mit 5m/10m Schlauch



Mikrofasertücher
doppelt genäht



Edelstahl-
Dampfspachtel



Glas- und Fenster-
dampfreiniger



Rundbürsten, 60mm
Edelstahl/Messing

Das BLUESTEWO
„Blue Cleaning System“ - für die
Gastronomie



Gerätewagen
„Arena Plus“ ideale
Bewegungsfreiheit
im Gastro-Gewerbe



Dreieckige
Dampfbürste



Viereckige
Dampfbürste



Dampfpflanzen
universal und Sanitär



Dampf-
Saugglocke



Handmopp und
Mopp-Pads L220



Verlängerung
lang und kurz



Rundbürsten 28mm
Fugenbürsten

MAXIMALE
HYGIENE &
SAUBERKEIT

OHNE
CHEMIE



BLUESTEWO
blue cleaning system

BLUE **STEWO** GmbH
blue cleaning system

Mondstieg 2d
D 27419 Sittensen

T +49 (0) 4282.910 12 22
info@bluestewo.de
www.bluestewo.de

