



Igiene nella Ristorazione professionale



Prodotti

Detergenti per il lavaggio Manuale di Stoviglie



ECOSOLAR

- È un detergente professionale liquido neutro concentrato per il lavaggio manuale di stoviglie ed attrezzature da cucina
- Elimina velocemente residui grassi e sporco
- La sua intensa profumazione di limone svolge una rapida azione deodorante, eliminando i cattivi odori dalle stoviglie
- Prodotto può essere inserito nei cicli di pulizia regolati dal D.Lgs. 193/07 (HACCP)
- pH: 8,5 +/-0,5
- Dosaggio consigliato: 4g/L

TANICA 5L

Cod.G150005

CARTONE 4 x 5L

Cod.G150120 (codice per vendita a cartone-collo convenienza)



SUPERSOLAR 1000 CONCENTRATO

EcoFormula Professionale

- Prodotto ecologico con formulazione speciale e professionale ad alta efficacia
- È un detersivo in gel neutro concentrato, specifico per il lavaggio manuale di piatti, posate, attrezzature e pentolame
- Elimina rapidamente i residui di grasso e sporco
- La sua gradevole profumazione ecologica di limone svolge una rapida azione elimina-cattivi odori dalle stoviglie
- La dose di utilizzo consigliata consente di risparmiare e ridurre al minimo l'impatto ambientale
- Ogni flacone è dotato di tappo "a filo" apri/chiudi
- pH: 6,80 +/- 1,00
- Dosaggio consigliato: 7g/L

Cartone 12 x 1L

Cod.G150110



ECOPRO AMMOLLO "D"

- Prodotto specifico per l'ammollo di piatti, stoviglie, posate, recipienti e contenitori alimentari prima del lavaggio con impianti automatici
 - È una miscela concentrata di tensioattivi a schiuma controllata e solventi idrosolubili
 - Il suo impiego è indispensabile quando per ragioni di tempo, il lavaggio delle stoviglie non avviene in tempi brevi
 - Rimuove grassi organici, amidi e residui di caseina
 - Il suo utilizzo permette di risparmiare energia e detergente nel successivo lavaggio automatico
 - pH: 9 +/-0,5
 - Dosaggio consigliato: 5-6g/L
 - Tempi di ammollo: a seconda del grado di intensità di sporco da rimuovere
- Cartone 2 x 5L
Cod.G150100

Detergenti per il lavaggio Manuale di Stoviglie



sani-chef® BIO-Manual

PRODOTTO VEGETALE CONCENTRATO
COMPLETAMENTE BIODEGRADABILE

- Sgrassante di origine vegetale per il lavaggio manuale di stoviglie e pentolame
- Per la pulizia dei contenitori di cottura, di recipienti alimentari e altre attrezzature per la preparazione e la lavorazione degli alimenti
- Molto concentrato: concepito per essere efficace a bassi dosaggi
- Azione rapida ed intensiva
- Efficace e sostenibile: completamente biodegradabile
- Risciacquo facile
- Riduce le spese operative
- Incolore: si presenta con la colorazione tipica delle materie prime utilizzate
- Dosaggio consigliato: da 1g/L
- Fornibili sistemi per la gestione della diluizione automatica
- I prodotti sani-chef® sono realizzati con sistema "Recupero-Depurazione-Riutilizzo" di acqua piovana
- Dal 2016 tutti i prodotti sani-chef® fanno parte dei percorsi formativi in Cast Alimenti, il centro di Alta Formazione Arte Scienza e Tecnologia degli Alimenti, fondato nel 1997 dal Maestro Iginio Massari

sani-chef® BIO-Manual LIMONE

- pH: 6 +/-0,5
- Cartone 4 x 5L
Cod.G150250

sani-chef® BIO-Manual ACETO

- pH: 4 +/-0,5
- Cartone 4 x 5L
Cod.G150260



Detergenti per pulizia e igiene in area HACCP



GALAXY MARSIGLIA 750ml Pronto Uso

- È un detergente sgrassante pronto all'uso per la rimozione dello sporco grasso da qualsiasi superficie lavabile
- Ideale per piani di lavoro e attrezzature da cucina
- Ottimo su tessuti con macchie di unto (effettuare una prova di resistenza dei colori)
- Non utilizzare su policarbonati
- pH: 11 +/-0,5

Cartone 12 x 750ml (con 1 vaporizzatore)
Cod.G470094

GALAXY MARSIGLIA 5L CONCENTRATO

- È un detergente speciale polivalente, ad alta concentrazione, ideale per forni, cappe, grill, affettatrici, pentolame, pavimenti particolarmente sporchi e superfici dure in genere (marmo, laminato ecc.)
- Può essere utilizzato in qualsiasi settore dalle cucine all'area bagno, dai mobili da giardino come anche sui capi d'abbigliamento con macchie difficili (fare una prova di resistenza del colore prima del lavaggio)
- pH: 11,4 +/-0,5

Dosaggio consigliato: pavimenti e superfici piastrellate: da 1% a 2%; per segni neri e sporco particolarmente resistente si può usare il prodotto puro servendosi di un panno umido. Cappe aspiranti, fornelli, piani di lavoro e attrezzatura varia: va usato ad una concentrazione del 5-10%; per sporco incrostato utilizzare il prodotto puro con un panno umido.

Cartone 4 x 5L
Cod.G470074

GALAXY LEMON

- È un unico prodotto per sgrassare e igienizzare in una sola operazione tutte le superfici e le attrezzature delle aree HACCP
- Ingredienti: tensioattivi + clorexidina
- Ideale per piastrelle, superfici in acciaio inox, alluminio, vetri
- Adatto anche per cappe, attrezzi vari, superfici metalliche verniciate e non, acciaio, legno verniciato e naturale, gomma, finta pelle
- Prodotto pronto all'uso
- pH: 11 +/-0,5

Cartone 12 x 750ml (con 1 vaporizzatore omaggio)
Cod.G470150

SG 101 Forni & Grills

- Pulisce forni, grills, piastre, friggitorici da grasso ostinato o carbonizzato
- Si ottengono eccellenti risultati anche con forti residui carboniosi
- È un pulitore energico che permette di ottenere ottimi risultati in tempi brevi
- Non utilizzare su alluminio
- pH: 13 +/-0,5

FLACONE 750ml

Cartone 12 x 750ml
Cod.G450080

TANICA 5L

Cartone 4 x 5L
Cod.G450070



Stazione di dosaggio
Sgrassante Rapido



sani-chef® SGRASSANTE RAPIDO

- Sgrassante ecologico innovativo ad azione rapida e intensiva
- Per la pulizia di tutti i piani di lavoro resistenti all'acqua e le attrezzature della cucina
- Dissolve impronte di unto, residui grassi di varia natura oli e condimenti
- Pulisce senza lasciare tracce. Garantisce superfici lisce senza residui
- Non contiene essenze artificiali. Incolore. Incolore. Sicuro per l'operatore
- Contribuisce a creare un ambiente di lavoro senza inquinamenti chimici
- Risolve le problematiche della continua pulizia in cucina durante le varie fasi di lavoro della giornata, senza intaccare salute, superfici e ambiente
- Non necessita di risciacquo
- Già dal 2008 utilizzato da affermati chef a livello internazionale e consigliato alle scuole di formazione
- I prodotti sani-chef® sono realizzati con sistema "Recupero-Depurazione-Riutilizzo" di acqua piovana
- Dal 2016 tutti i prodotti sani-chef® fanno parte dei percorsi formativi in Cast Alimenti, il centro di Alta Formazione "Arte Scienza e Tecnologia degli Alimenti", fondato nel 1997 dal Maestro Iginio Massari

FLACONE 750ml pronto uso

- pH: 5,3 +/-0,5
- Cartone 12 x 750ml (con 3 vaporizzatori)
- Cod.G470080

FLACONE CONCENTRATO 1L con misurino GiustaDose

- (Con un flacone si ottengono 20 flaconi da 750ml pronto uso)
- pH: 5 +/-0,5
- Cartone 6 x 1L
- Cod.G470140

FLACONI VUOTI 750ml CON SPRUZZINO + ETICHETTE FRONTE/RETRO

Cod.G470145

TANICA CONCENTRATO 10L

(Utilizzo con stazione di dosaggio automatico: Cod.C700070+Cod.C700090)
Cod.G470144

sani-chef® STERUP

- Igienizzante-Stabilizzatore acido senza residuo. Riduce l'ke spese operative
- Per piani di lavoro e attrezzature resistenti agli acidi
- Attivo sulle spore, con principio attivo ecologico, biocompatibile e senza residuo
- Garantisce una rapida e profonda igiene delle superfici dove viene a contatto
- E' realizzato con un principio attivo ecologico, biocompatibile che dopo l'utilizzo a contatto con i microrganismi, si decompone rapidamente trasformandosi in acqua, ossigeno e anidride carbonica, lasciando le aree di preparazione del cibo sicure per l'utilizzo successivo
- 4 in 1: in una sola operazione garantisce superfici igienizzate, scorrevoli, lucide e senza tracce
- pH: 2,3 +/-0,5
- Cartone 12 x 750ml (con 3 vaporizzatori)
- Cod.B680100

sani-chef® FG7-BIO FORNO & GRILL

PULITORE INNOVATIVO DI ORIGINE NATURALE

- Per la pulizia di superfici in acciaio da grassi ostinati e carbonizzati
- Per le attrezzature di cottura come, grills, piani/piastre di cottura e cappe aspiranti
- Adatto per l'utilizzo su forni autopulenti, a convezione e a vapore, purché in acciaio
- Rapido ed estremamente attivo sullo sporco. Non sviluppa cattivi odori
- Non contiene conservanti. Non contiene essenze artificiali o coloranti
- Non richiede una forte pressione sulle superfici per asportare lo sporco
- Formulato con una base totalmente naturale ricavata dalla cenere di legno
- pH: 14 +/-0,5

FLACONE 750ml

Cartone 12 x 750ml (con 3 vaporizzatori)
Cod.G450100

TANICA 5L

Cartone 4 x 5L
Cod.G450110

Detergenti per pulizia e igiene in area HACCP



GREASE CLASSIC

- Grease CLASSIC è un prodotto eco-compatibile per uso universale che, grazie alla sua formulazione delicata, consente di essere utilizzato anche nelle aree più delicate della cucina
 - Rimuove rapidamente e senza alcun sforzo tutto lo sporco in cucina
 - Garantisce un risultato perfetto nella rimozione di sporco normale o tenace
 - È adatto a ogni ambiente e su tutte le superfici che sono a contatto con prodotti alimentari quali, ad esempio, piani di lavoro della cucina, macchine affettatrici, frigoriferi, lavabi, attrezzature da cucina, cappe aspiranti, forni, forni a microonde, etc.
 - Questo prodotto è perfetto anche per la pulizia di superfici in plastica, come infissi e porte sporche di grasso
 - Azione veloce, consente di risparmiare tempo e denaro
 - Lascia le superfici brillanti
 - Non utilizzare: su legno se non trattato, superfici oleate o cerate
 - Prima di utilizzarlo su superfici verniciate, verificarne la compatibilità su un'area poco visibile
 - pH: 11 +/-0,5
- Cartone 10 x 750ml (tutti con proprio vaporizzatore)
Cod.G470300



GREASE POWER 750ML Pronto Uso

- Sgrassatore ad alta efficacia per la cucina professionale
- Agisce anche su sporco grasso incrostato, in particolare su piastre di cottura e grill
- Utilizzare su forni, cappe e grill, banconi, affettatrici, frigoriferi, lavandini, utensili della cucina, cappe, forni, forni microonde etc.
- Adatto anche per forni a convezione e a vapore con sistema di pulizia integrato
- Sgrassa facilmente e velocemente pavimenti, superfici e attrezzature esistenti agli alcali nelle aree alimentari
- Non adatto per alluminio, smalto e superfici non resistenti agli alcali
- Semplifica le operazioni di pulizia consentendo di lavorare con un unico prodotto
- Facile da utilizzare manualmente o tramite sistema di dosaggio (pistola schiumatrice)
- pH: 13 +/-0,5

FLACONE 750ml PRONTO USO

Cartone 10 x 750ml (tutti con proprio vaporizzatore)
Cod.G470300

TANICA 5L CONCENTRATO

Dosaggio consigliato: per flaconi da 750ml 10% (75ml), per pavimenti 1% (1L=100L)
Cartone 2 x 5L
Cod.G470190



GREASE SUPERCLEAN

- Concentrato. Facile da risciacquare
 - Ingredienti di origine vegetale
 - Utilizzo universale
 - La formula ad azione rapida è stata studiata per l'uso nelle aree di lavorazione degli alimenti dove preserva le diverse superfici nel tempo
 - È composto principalmente da ingredienti a base vegetale con agenti pulenti derivati dallo zucchero e saponi provenienti dai grassi di cocco che contengono la formazione di schiuma e lo rendono adatto all'utilizzo nelle macchine lavasciuga
 - L'innovativa combinazione di ingredienti si traduce in ottimo potere bagnante e forza sgrassante per l'igiene di ogni superficie
 - GREASE superclean non lascia residui per un risultato uniforme e sicuro
 - Il delicato profumo di arancia rende l'applicazione particolarmente gradevole
 - Adatto per tutte le superfici e le attrezzature resistenti all'acqua nelle aree di preparazione degli alimenti
 - Può essere utilizzato sia con attrezzature di pulizia manuali che ad alta pressione
 - Adatto all'utilizzo nelle macchine lavasciuga
 - Non è adatto per legno non vetrificato
 - pH: 9 +/-0,5
- Dosaggio consigliato: da 4ml a 20ml a seconda delle superfici e del grado di sporco
Cartone 2 x 5L
Cod.B150210



GREASE TOPSWITCH Ultra Concentrato

- Detergente Ultra Concentrato multiuso per cucine
- Dosaggio accurato
- Applicazione sicura
- Ridurre, Riutilizzare, Riciclare
- 1L = 200 Flaconi pronto uso / 4L = 800 L di soluzione
- È adatto a tutti i pavimenti impermeabili, agli arredi delle aree di lavorazione di alimenti
- Può essere utilizzato con apparecchiature per la pulizia ad alta pressione
- Non è adatto per il legno non sigillato
- Scioglie ogni tipo di sporco ostinato, è utilizzabile ovunque e non lascia residui garantendo risultati uniformi
- La sua formulazione altamente concentrata consente di essere utilizzata a bassi dosaggi per un uso economico ed efficiente del prodotto
- pH: 13 +/-0,5

GREASE TOPSWITCH FLACONE 1L

Cartone 8 x 1L

Cod.G470310

GREASE TOPSWITCH SACCA RICARICA 1L

Cartonje 8 x 1L

Cod.G470320



D350045

B640380

APESIN KITCHEN Quick&Easy

- È un disinfettante-detergente con ampio spettro di azione attivo contro batteri, funghi e lieviti
- Assicura una effettiva disinfezione e pulizia in un unico passaggio
- Non profumato
- Non colorato
- È esente da aldeidi, fenoli, alcol e cloro, non genera cattivi odori e fastidi per l'operatore
- È schiumogeno, grazie all'innovativo sistema di erogazione
- Non etichettato pericoloso in applicazione
- Test in accordo con: EN 13697/ EN 1276 (Batteri), EN 13697/ EN 1650 (Funghi e Lieviti)
- Presidio medico chirurgico. Registrazione del Ministero della Salute n.20448
- pH: 11 +/-0,5
- Il sistema Quick & Easy assicura automaticamente e velocemente la corretta diluizione al 10% del prodotto concentrato
- Il peso totale di prodotto+pistola diluitrice con il flacone pieno di acqua, è di 750g

APESIN KITCHEN concentrato 325ml

Cartone 6 x 325ml

Cod.B640380

FOAM TRIGGER Quick&Easy System

Cod.D350045



BACTILEMON 2000

DETERGENTE DISINFETTANTE VIRUCIDA FUNGICIDA MULTIUSO, ANCHE PER SUPERFICI DELICATE.

- Dispositivo Medico con 3 principi attivi disinfettanti
 - Detergente-Disinfettante-Fungicida-Virucida-Multiuso pronto all'uso in soluzione acquosa, anche per superfici delicate (plexiglas, sky, piani di lavoro)
 - Presenta anche attività fungicida e virucida soprattutto nei confronti dei virus con involucro lipoproteico e particolarmente sensibili all'azione dei disinfettanti come HIV, agente implicato nell'insorgenza dell'AIDS
 - Da utilizzare con metodo a spruzzo diretto sulla superficie o per immersione di oggetti (anche in gomma)
 - Con essenza limone
 - pH: 5,00-7,50 (U di pH a 20°C)
 - Per ulteriori informazioni consultare la scheda tecnico-scientifica del prodotto
- Cartone 12 x 1L (con 2 vaporizzatori)
Cod.B680010

Detergenti per pulizia e igiene in area HACCP



NOWA GREASE-EX

- È un potente sgrassante che scioglie ed elimina olii e grassi minerali, vegetali e animali
- È ideale per la pulizia di pavimenti e impianti industriali, principalmente studiato per utilizzo in aree di produzioni alimentari, anche dove vengono svolti tagli delle carni
- Inodore. non è fastidioso per l'operatore durante l'uso anche quotidiano
- Sviluppa poca schiuma, è quindi adatto anche a utilizzo meccanico con lavasciuga pavimenti
- Può essere applicato con un'idropulitrice ad alta pressione
- Non utilizzare su superfici in alluminio
- pH: 13 +/-0,5

Dosaggio medio consigliato per litro acqua: per flaconi da 750ml 10% (75ml), per pavimenti 2% (1L=50L).

Tanica 10L

Cod.B150140



ALKMAAR

CONCENTRATO - SGRASSANTE SCHIUMOGENO CLORATTIVO

- Sgrassante Clorattivo Concentrato Schiumogeno per la pulizia e l'igienizzazione di tutte le superfici resistenti al cloro
- Sgrassa ed elimina efficacemente il cattivo odore
- Polivalente e per tutti gli ambienti: adatto alla pulizia di tutte le superfici nelle industrie alimentari, caseifici, centri lavorazione carni, oleifici, cantine, bagni
- La schiuma persistente permette di detergere anche superfici verticali
- Il prodotto può essere inserito nei cicli di pulizia regolati dal D.Lgs.193/07 (HACCP)
- Formula per utilizzo consigliato con diluatore automatico collegato a rete idrica
- pH: 13,50 +/- 0,5
- Diluizione consigliata: da 0,5 a 1,5%, a seconda del tipo di ambiente e del grado di sporco presente

TANICA 25 KG

Cod.B640120





CLORO SELTZ

- Compresse effervescenti concentrate con Cloro Attivo all'80%
 - Semplicità nell'utilizzo - Economicità - Sicurezza - Stabilità
 - Si aziona rapidamente quando serve
 - Sostituiscono l'ipoclorito liquido sia per praticità che per sicurezza
 - Sono indicate per l'igienizzazione di ambienti e superfici varie resistenti al cloro
 - Possono essere utilizzate anche per la sanificazione di serbatoi contenenti acqua NON per usi alimentari (1 o 2 compresse già disciolte in acqua, ogni 100L; per il mantenimento si consiglia di dimezzare il dosaggio e comunque di valutare il caso specifico)
 - Ogni barattolo contiene 333 compresse da 3g di cloro attivo all'80%
- Cartone 6 x 1 kg
Cod.B720020



sani-chef® BIO-PAVIMENTI

- RIVOLUZIONARIO SGRASSANTE VEGETALE A BASE BATTERICA
 - PULISCE I PAVIMENTI ANTISCIVOLO DELLE CUCINE PROFESSIONALI
 - PULISCE LE CANALINE DI SCARICO
 - Rallenta le problematiche di occlusione da grassi sugli scarichi
 - Aiuta a risolvere il problema della presenza di scarafaggi
 - Biodetergente Sgrassante professionale concentrato, con tensioattivi vegetali
 - È un rivoluzionario prodotto a formulazione speciale, sviluppato per la rimozione ecologica e ad alta efficacia, di sostanze organiche alimentari da una ampia gamma di pavimenti duri e porosi presenti nelle cucine professionali
 - Il Prodotto è formulato per avere un rapido effetto di degradazione e contiene una miscela speciale di organismi Bacillus di Classe 1 ed Enzimi che sono stati selezionati per la capacità di degradare e rimuovere oli e grassi presenti in genere sulle superfici porose delle cucine e delle aree di servizio (distributori di benzina) sui pavimenti industriali, su quelli delle officine e sui pavimenti della ristorazione collettiva in genere
 - In queste applicazioni i microrganismi presenti nel prodotto penetrano in profondità nelle microporosità e degradano le macchie di sostanza organica insieme al particolato associato in situ il quale viene eliminato con una successiva applicazione garantendo così eccezionali prestazioni di pulizia
 - Si può utilizzare manualmente con mop o frange oppure con lavasciuga pavimenti (lasciando agire diversi minuti, passando successivamente con il tergipavimento)
 - I metodi di applicazione e le diluizioni dipendono dal grado di sporco della superficie, età ed entità del versamento della macchia o della superficie da trattare
 - Non utilizzare cloro o altre basi disinfettanti prima e dopo l'intervento
 - Formula a degradazione rapida, biodegradazione delle emulsioni negli intercettori con conseguente miglioramento della qualità dell'acqua riciclata
 - Completamente biodegradabile
 - Non contiene sostanze chimiche aggressive
 - Offre un'alternativa ecologica all'uso di solventi, prodotti caustici, acidi
 - Utilizzare esclusivamente sui pavimenti
 - Senza agenti chimici coprenti sostanze chimiche
 - Senza profumo e senza alcun agente coprente di sostanze
 - sani-chef® BIO -Pavimenti è un concentrato concepito per essere diluito al momento dell'uso
 - Il massimo risultato di pulizia e l'eliminazione degli odori, si ottengono seguendo le indicazioni sopra e utilizzando il prodotto costantemente
 - pH: 7-8
 - Dosaggio: dal 1 al 3%
- Cartone 4 x 5L
Cod.G470130



C700050

Stazione didosaggio automatico "BIO-PAVIMENTI"

Va collegato direttamente alla rete idrica, non richiede energia elettrica o batterie.
Cod. C700050

- I prodotti sani-chef® sono realizzati con sistema "Recupero-Depurazione-Riutilizzo" di acqua piovana
- Dal 2016 tutti i prodotti sani-chef® fanno parte dei percorsi formativi in Cast Alimenti, il centro di Alta Formazione Arte Scienza e Tecnologia degli Alimenti, fondato nel 1997 dal Maestro Iginio Massari

Detergenti per pulizia e igiene in area HACCP



PURO

- È una soluzione disinfettante concentrata a base di cloro attivo elettrolitico 1,1%
- Indicato per la disinfezione di superfici dure e oggetti
- Nella ristorazione viene utilizzato per la decontaminazione di frutta e verdura

FLACONE 1L

Cartone 12 x 1L

Cod.B680070

TANICA 5L

Cartone 4 x 5L

Cod.B680120



ZIME FRESH

SOLUZIONE NATURALE PER L'ELIMINAZIONE ISTANTANEA DEI CATTIVI ODORI

- Prodotto specifico per la metabolizzazione naturale delle sostanze organiche
 - Frutto della ricerca biotecnologica è l'alternativa ecologica, innocua per l'uomo e l'ambiente, a prodotti inquinanti, corrosivi o tossici
 - Le speciali colture batteriche naturali in esso contenute, accelerano i processi spontanei di degradazione, senza sviluppo di cattivi odori o effetti collaterali spiacevoli
 - Zime Fresh è un prodotto pronto all'uso estremamente attivo
 - Elimina alla fonte i cattivi odori e li trasforma in ossigeno ed acqua
 - Contiene spore stabilizzate del genere: Bacillus Naturali (no OGM).
 - Agisce su qualsiasi tipo di superficie
 - Penetra nelle porosità, nelle imbottiture e nei più piccoli anfratti
 - Non copre gli odori, li elimina in modo naturale, senza pericoli per l'uomo e l'ambiente
 - Sostituisce prodotti inquinanti, corrosivi o tossici
 - Accelera i processi spontanei di degradazione delle sostanze organiche
 - Ottima stabilità. La temperatura di applicazione dovrà essere tra i 5°C e 50°C
 - pH: 7 +/-0,5
 - Conta batterica U.f.c.: 20.000.000 /ml
 - Pool batterico: Spore stabilizzate, del genere Bacillus, naturali (non O.G.M.)
 - AREE DI UTILIZZO: Pavimentazioni porose, bagni, orinatoi, WC, sifoni, pozzetti, tappeti, moquette, materassi, presse, compattatori, pattumiere, cassonetti,
- Cartone 6 x 750ml
Cod.E650010



DEGRAX-1

- Prodotto specifico per la metabolizzazione naturale dei residui organici grassi
 - Le speciali colture batteriche naturali provvedono alla naturale eliminazione degli accumuli organici, prevenendo lo sviluppo di cattivi odori
 - Il "pool" di microrganismi selezionati, con prevalente metabolismo facoltativo, dimostra una spiccata attività nella digestione biologica dei composti grassi tipici dei reflui provenienti dalle preparazioni alimentari
- Conta batterica U.f.c.: 50.000.000 /ml
- Pool batterico: Spore stabilizzate, del genere Bacillus, naturali (non O.G.M.)
- Cartone 4 x 5L
Cod.E700010



BIOBACT CLEAN

- È un detergente concentrato a pH neutro che pulisce e rimuove i cattivi odori
 - Non copre gli odori ma decompone le sostanze organiche che ne sono la causa
 - Il profumo contenuto nella formula rilascia una piacevole profumazione
 - L'utilizzo regolare previene il graduale accumulo di sostanze organiche (cellulosa, grasso, proteine, amidi)
 - Non contiene sostanze pericolose ed è compatibile con tutti i materiali abitualmente presenti nelle aree ad intenso traffico come edifici pubblici, bagni pubblici, aree di raccolta dei rifiuti
 - Composto dal 100% di microrganismi naturali, è sicuro per l'utilizzatore e l'ambiente
 - Ideale per tutte le superfici e i pavimenti resistenti all'acqua, come piastrelle, gomma, linoleum, PVC e ceramica di bagni e aree sanitarie in genere
 - Può essere utilizzato in palestre, spogliatoi e altri ambienti dove è necessario il controllo degli odori
 - Non far entrare in contatto con disinfettanti, prodotti fortemente alcalini o acidi: ciò ridurrebbe fortemente l'efficacia
 - pH: 7 +/-0,5
- Cartone 10 x 1L
Cod.E650080

Detergenti per Lavastoviglie Automatiche

sani-chef®

sani-chef® L8 BIO-Natural

IL DETERGENTE LIQUIDO CON LE CARATTERISTICHE DEL SOLIDO

- Unico prodotto per il lavaggio automatico di piatti, tazzine, bicchieri, posateria
- Superconcentrato e ad alta efficacia, per lavastoviglie automatiche professionali
- Risultati di lavaggio eccezionali anche in presenza di acqua molto dura
- Con base totalmente naturale ricavata dalla cenere di legno
- Non crea incrostazioni su macchine, circuiti, fosse biologiche
- Non contiene essenze artificiali, coloranti, conservanti
- Non crea alonature
- Non sviluppa cattivi odori
- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile
- Economico nell'uso perchè a basso dosaggio
- Compatibile con tutte le lavastoviglie professionali
- pH: 14 +/-0,5

Confezionamenti:

Flacone 1L GiustaDose | Cartone 6x1L | Cod.G250080

Tanica 6kg | Cartone 4x6kg | Cod.G250081

Tanica 12 kg | Cod.G250082

Tanica 24 kg | Cod.G250083

sani-chef® L8 BIOnatural ha ricevuto il prestigioso riconoscimento internazionale Clean Green Award Afidamp 2014-2015, premio internazionale all'innovazione per la sostenibilità ambientale nel settore della detergenza professionale istituzione fondata con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, della Comunità Europea con rappresentanza a Milano e di Fondazione Legambiente

- I prodotti sani-chef® sono realizzati con sistema "Recupero-Depurazione-Riutilizzo" di acqua piovana

- Dal 2016 tutti i prodotti sani-chef® fanno parte dei percorsi formativi in Cast Alimenti, il centro di Alta Formazione Arte Scienza e Tecnologia degli Alimenti, fondato nel 1997 dal Maestro Iginio Massari



Detergenti per Lavastoviglie Automatiche

sani-chef



sani-chef® BIODry BRILLANTANTE NEUTRALIZZANTE

NEUTRALIZZA EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE, IGIENIZZA E ASCIUGA

- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile, secondo linee guida OECD
- Brillantante professionale ecologico concentrato per lavastoviglie professionali
- Trasparente, senza coloranti
- Garantisce brillantezza immediata e igiene di piatti, tazzine, bicchieri, posateria, anche in presenza di acque molto dure
- Dissoluzione immediata dopo aver svolto la sua funzione, nessun effetto negativo sulla salute, non dannoso per l'ambiente, trasparente senza coloranti, con alcool di origine naturale, potere sgrassante, neutralizzante di cattivi odori
- pH: 3 +/-0,5

Confezionamenti:

TANICA 5L | G250200 Cartone 4 x 5L | Cod.G300025

TANICA 10L | Cod.G300026

- I prodotti sani-chef® sono realizzati con sistema "Recupero-Depurazione-Riutilizzo" di acqua piovana

- Dal 2016 tutti i prodotti sani-chef® fanno parte dei percorsi formativi in Cast Alimenti, il centro di Alta Formazione Arte Scienza e Tecnologia degli Alimenti, fondato nel 1997 dal Maestro Iginio Massari

sani-chef® BIO EXPERT BAR

DETERGENTE PER LAVABAR

- Per il lavaggio automatico di tazzine e bicchieri
- Con base totalmente naturale ricavata dalla cenere di legno
- Non crea incrostazioni su macchine, circuiti, fosse biologiche
- Non contiene essenze artificiali, coloranti, conservanti
- Non crea alonature. Effetto brillante e igienizzante
- Non sviluppa cattivi odori
- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile
- Compatibile con tutte le lavastoviglie professionali.
- Per acqua dolce-medio/dura
- pH: 13,5 +/-0,5

Cartone 4 x 6kg

Cod.G250200

sani-chef® DRY EXPERT BAR

BRILLANTANTE NEUTRALIZZANTE

- Formula "CLPfree" senza simbologie di pericolo/rischi
- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile, secondo linee guida OECD
- Brillantante - Neutralizzante professionale ecologico concentrato per lavabar
- Per il risciacquo automatico di bicchieri e tazzine
- Dissoluzione immediata dopo aver svolto la sua funzione evapora totalmente, nessun effetto negativo sulla salute
- Non dannoso per l'ambiente, trasparente senza coloranti, con alcool di origine naturale, potere sgrassante, neutralizzante di cattivi odori
- Per acque dolci-medio/dure
- pH: 3 +/-0,5

Cartone 4 x 5L

Cod.G300300



sani-chef® BIO EXPERT

DETERGENTE LAVASTOVIGLIE

- Per lavastoviglie automatiche professionali
- Per il lavaggio automatico delle stoviglie
- Con base totalmente naturale ricavata dalla cenere di legno
- Non crea incrostazioni su macchine, circuiti, fosse biologiche
- Non contiene essenze artificiali, coloranti, conservanti
- Non crea alonature. Effetto brillante e igienizzante
- Non sviluppa cattivi odori
- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile
- Compatibile con tutte le lavastoviglie professionali
- Per acqua dolce-medio/dura
- pH: 13,5 +/-0,5

TANICA 12kg | Cod.G250100

TANICA 24kg | Cod.G250105

sani-chef® DRY EXPERT

BRILLANTANTE NEUTRALIZZANTE

- Formula "CLPfree" senza simbologie di pericolo/rischi
- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile, secondo linee guida OECD
- Brillantante - Neutralizzante professionale ecologico concentrato per lavabar
- Per il risciacquo automatico di bicchieri e tazzine
- Dissoluzione immediata dopo aver svolto la sua funzione evapora totalmente, nessun effetto negativo sulla salute
- Non dannoso per l'ambiente, trasparente senza coloranti, con alcool di origine naturale, potere sgrassante, neutralizzante di cattivi odori
- Per acque dolci-medio/dure
- pH: 3 +/-0,5

TANICA 10L | Cod.G300200

TANICA 20L | Cod.G300210

sani-chef® BIO FUTUR

DETERGENTE LAVASTOVIGLIE

- È un detergente naturale professionale, per lavastoviglie automatiche professionali
- Unico prodotto adatto per il lavaggio automatico di piatti, tazzine, bicchieri, posateria
- Con base totalmente naturale ricavata dalla cenere di legno
- Non crea incrostazioni su macchine, circuiti, fosse biologiche
- Non contiene essenze artificiali, coloranti, conservanti
- Non crea alonature. Effetto brillante e igienizzante
- Non sviluppa cattivi odori
- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile
- Compatibile con tutte le lavastoviglie professionali
- pH: 13,5 +/-0,5

TANICA 12 kg | Cod.G250250

sani-chef® DRY FUTUR

BRILLANTANTE NEUTRALIZZANTE

- Formula "CLPfree" senza simbologie di pericolo/rischi
- Facilmente, rapidamente, completamente biodegradabile, secondo linee guida OECD
- Brillantante - Neutralizzante professionale ecologico concentrato per lavabar
- Per il risciacquo automatico delle stoviglie
- Dissoluzione immediata dopo aver svolto la sua funzione evapora totalmente, nessun effetto negativo sulla salute
- Non dannoso per l'ambiente, trasparente senza coloranti, con alcool di origine naturale, potere sgrassante, neutralizzante di cattivi odori
- Per acque dolci-medio/dure
- pH: 3 +/-0,5

TANICA 10L | Cod.G300350

Detergenti per Lavastoviglie Automatiche



ECOPRO ALU PLUS

DETERGENTE LIQUIDO PROFESSIONALE PER LAVAPENTOLE

- Principalmente formulato per la pulizia automatica in lavastoviglie professionali di contenitori in materiali sensibili come alluminio, argento e materiali non ferrosi
 - Risultati eccellenti specialmente in acque da dolci a medio-dure
 - Efficace rimozione di grassi, amidi, proteine e incrostazioni
 - Gli inibitori di corrosione contenuti prevengono la formazione di calcare in condizioni di acque da medio a dure
 - Non danneggia le macchina lavapentole grazie ai silicati contenuti nella formula
 - pH: 11,40 +/-0,5
- TANICA 25 kg
Cod.G250165



ENERGY SUPER

- Detergente ad alte prestazioni per il lavaggio meccanico delle stoviglie
 - Qualsiasi tipo di acque
 - Facile da dosare
 - pH: 14 +/-0,5
- Tanica 5L | Cartone 2 x 5L | Cod.G250135
Tanica 15L | Cod.G250139



ENERGY BAR Flacone GiustaDose 2L

DETERGENTE PER PICCOLE LAVASTOVIGLIE

- Alte prestazioni
 - Qualsiasi tipo di acque
 - Facile da dosare
 - pH: 14 +/-0,5
- Cartone 4 x 2L/2,6kg
Cod.G250120



BRILLANT UNI

- Garantisce il risparmio di costi e tempi; riduce il tempo di asciugatura e dissolve i residui grazie alla sua componente alcoolica
 - Garantisce risultati uniformi perché previene la formazione di depositi di calcare e neutralizza l'alcalinità residua
 - Evita lo sviluppo di schiuma e quindi permette delle migliori prestazioni della lavastoviglie e una maggior efficienza
 - Adatto a tutti i tipi di acque
 - pH: 3 +/-0,5
- Cartone 2 x 5L
Cod.G300091



ENERGY PROKliks CUCINA

- Detergente vegetale UltraConcentrato certificato ecologico
 - Lavaggio energetico. Ottime prestazioni per la rimozione delle macchie
 - Previene la formazione del calcare
 - pH: 13
- Bag in Box 5L/6kg
Cod.G250310



BRILLANT PROKliks CUCINA

- Brillantante UltraConcentrato certificato ecologico
 - Riduce i tempi di asciugatura. Alto grado di brillantezza
 - Neutralizza residui di detergente se presenti
 - pH: 3
- Bag in Box 5L
Cod.G300410



Sistema Professionale filtrante per acqua



PURITY 1200 CLEAN SISTEMA COMPLETO

SISTEMA PROFESSIONALE FILTRANTE PER ACQUA
AGGANCIO E CARTUCCIA

- Questo sistema permette di rimuovere calcare, macchie e striature lasciati dall'acqua di risciacquo. Depura fino a 30.000 litri di acqua
- Niente più macchie su bicchieri, posate e stoviglie, anche senza lucidatura
- Impedisce la formazione di calcare sulle resistenze e i guasti delle apparecchiature riducendo costi di riparazione ed assistenza
- Adatto ad impieghi con acqua calda (fino a 60 °C)
- Non spreca acqua né energia elettrica
- Consigliato per macchine lavabar (bicchieri e tazzine) e macchine da caffè
- AUTONOMIA DI DEPURAZIONE DI OGNI REFILL/CARTUCCIA: depura perfettamente da 3.429 litri a 30.000 litri
- Dimensioni del sistema completo in cm: (Ø) 25 x 55 (h)

Cod.G350100



CONTALITRI - CONTATORE VOLUMETRICO

Contaltri per sistema Purity 1200 Clean
Flow Meter 100-700A

- Indispensabile per tenere sotto controllo il consumo di acqua depurata
- Si impara facilmente l' autonomia del filtro ed il contatore avverte quando è il momento di sostituire il filtro

Cod.G350120



PURITY 1200 CLEAN FILTER CARTRIDGE

Ricambio cartuccia filtrante.

- Depura perfettamente fino a 30.000 litri di acqua
- Dimensioni della cartuccia refill in cm: (Ø) 20 x43 (h)

Cod.G350110



sani-chef



Cod.G250200



Cod.G300300



Detergenti per pulizia e igiene in area HACCP



INOXOL PROTECT

- Pulisce, lucida, cura e protegge in una sola passata tutte le superfici in acciaio inox, in metallo e in Eloxal
 - Ridona splendore all'acciaio opacizzato e rimuove ogni tipo di sporco dalle attrezzature in acciaio nelle cucine
 - Crea una pellicola idrorepellente che protegge la superficie
 - Idoneo anche alla pulizia di ascensori, scalinate, etc
 - Non utilizzare su acciaio inossidabile lucido
 - Non spruzzare direttamente sulle superfici
 - Non utilizzare sulle superfici a direttamente a contatto con alimenti
 - Non idoneo per i lavelli da cucina
 - Formula ecologica. Contiene ingredienti di origine vegetale facilmente biodegradabili
 - CLP free
 - Non spruzzare direttamente sulle superfici, utilizzare una piccola quantità di prodotto su un panno pulito e strofinare la superficie a trattare
- Cartone 6 x 450ml
Cod.B890041



INOXOL CLEAN

- Dissolve efficacemente il calcare, incrostazioni di sporco, ruggine, grasso e sporco oleoso tipico delle superfici metalliche come l'acciaio
 - Grazie alle sue proprietà pulenti ed alla sua efficacia anche utilizzando una ridotta quantità di prodotto, consente risparmio di tempo e denaro
 - Risultati perfetti sono garantiti dalla sua formula ad alta efficienza
 - Rpristina la brillantezza originale delle superfici
 - Adatto per per utensili in cromo, nickel, ottone e rame.
 - Adatto inoltre per tubature e impianti.
 - Non utilizzare su marmo, pietra calcarea, alluminio e superfici anodizzate
 - pH: 3 +/-0,5
 - Non spruzzare direttamente sulle superfici, utilizzare una piccola quantità di prodotto su un panno pulito e strofinare la superficie a trattare
- Cartone 10 x 1L
Cod.B890040



CREAM LEMON

- È una crema detergente ecologica idonea per la pulizia delle superfici dure presenti in ambienti alimentari e sanitari
 - Non contiene oli di origine petrolchimica
 - Azione rapida e sicura
 - Elevato potere pulente, pulisce senza graffiare le superfici
 - Alta compatibilità con i materiali
 - Basso costo in uso
 - pH: 10 +/-0,5
- Cartone 10 x 500ml
Cod.B930070



SILVER CLEANER PLUS

Pulitore liquido concentrato per argento
Dosaggio: 15-20ml/L.
Tempi di immersione di 15-30 minuti

- pH: 13,5 +/-0,5

Cartone 2 x 5L
Cod.B890090



PULITORE ARGENTO (Formula tradizionale)

Pulitore liquido pronto all'uso per argento
Tempi di azione molto rapidi (1 min)

- pH: 1 +/-0,5

Tanca 10 Kg
Cod.B890080