## COCINAS SOLUCIONES DE EXPERTOS A LAS NECESIDADES DE HOY

Productos y Servicios Profesionales para Hostelería, Restauración y Colectividades



# LAVADO DE LA VAJILLA

#### LIMPIEZA E HIGIENE

Un proceso de lavado defectuoso o el empleo de productos inadecuados puede impedir la eliminación de restos de comida.

La presencia de **restos de suciedad y comida** pueden favorecer el **crecimiento de microorganismos**, con el consiguiente riesgo de infección para los clientes.



Restos de fécula debido a un lavado defectuoso.

### EL CUIDADO DE VAJILLA Y CRISTALERÍA

En entornos donde la vajilla se lava varias veces al día, es prioritario emplear productos y procesos que cuiden la vajilla y la cristalería.

Con procésos y productos adecuados podrá tener una cristalería con **aspecto impecable** y prolongará su **vida útil.** 



Degradación de una pieza de cristalería. Arañazos y opacidad motivados por producto inadecuado y uso incorrecto del lavavajillas.



- · CUIDA SU VAJILLA Y CRISTALERÍA
- · ASEGURA LA LIMPIEZA E HIGIENE EN SU VAJILLA
- · CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD Y LA SATISFACCIÓN DE SUS CLIENTES

El único recomendado por los fabricantes de lavavajillas y cristalería

**☑** Electrolux°





Míele















ZANUSSI



www.reckittbenckiserprofesional.es

## DETERGENTES MÁQUINAS LAVAVAJILLAS





### CALGONIT Expert BL Detergente diseñado para aguas

blandas. Producto con una alta alcalinidad proporcionando una gran capacidad limpiadora y desengrasante.

APLICACIÓN Lavado automático de vajilla, cristalería, cubertería, etc.

20 Lt	$\int$





### CALGONIT Expert MD Detergente diseñado para aguas medias

o aguas cuya dureza oscile entre media / blanda. Con gran poder alcalino (limpieza) y la secuestración necesaria para este tipo de aguas.

**APLICACIÓN** Lavado automático de vajilla, cristalería, cubertería, etc.

Formato	Unidades / Caja
25 Lt.	-
5 Lt.	2







CALGONIT Expert DR
Detergente alcalino diseñado para aguas duras y muy duras con gran poder de secuestración.

**APLICACIÓN** Lavado automático de vajilla, cristalería, cubertería, etc.

Formato	Unidades / Caja	
20 Lt.	-	$\int$
		_







CALGONIT Expert X-TRA

Detergente alcalino diseñado para el lavado de cristalería con toda tipología de aguas. Dada su baja alcalinidad es ideal para el cristal pues no es un producto agresivo.

**APLICACIÓN** Lavado automático de vajilla, cristalería, cubertería, etc.

Formato	Unidades / Caja
25 Kg.	-
6 Kg.	2







### CALGONIT HIGIENE PLUS

Detergente clorado para aguas tratadas o blandas. Gran capacidad de limpieza y desinfección.

**APLICACIÓN** 

Especial para lavado automático de vajilla con manchas colorantes (cristalería, loza). También vajilla, cristalería y cubertería en general.

Formato	Unid	ades	/ C	aja	
25 Kg.		-			$\int$







# ABRILLANTADORES MÁQUINAS LAVAVAJILLAS





CALGONIT EXPERT A-EXTRA
Abrillantador concentrado que acelera el secado de la vajilla y evita la formación de gotas. Especialmente recomendado para la cristalería y la cubertería. Proporciona un brillo excepcional.

APLICACIÓN Lavado automático de vajilla, cristalería, cubertería, etc.

Formato	Unidades / Caja
20 Kg.	-
5 Kg.	4









CALGONIT A-PLUS
Abrillantador que mejora el aclarado, previene la formación de gotas y proporciona brillo a toda su vajilla.

**APLICACIÓN** Lavado automático de vajilla, cristalería, cubertería, etc.

Formato	Unidades / Caja
20 Kg.	-







# DESINCRUSTANTE MÁQUINAS LAVAVAJILLAS



## CALGONIT LIMPIAMÁQUINAS Desincrustante concentrado ácido, especialmente

recomendado para la limpieza y mantenimiento de las máquinas lavavajillas.

Elimina las incrustaciones calcáreas, alimenticias y grasientas de la máquina, filtros, conducciones y tuberías.

APLICACIÓN

Maquinaria lavavajillas y zonas en contacto con agua.

Formato	Unidades / Caja	
5 Lt.	2	











# LAVAVAJILLAS MANUALES





### **CALGONIT MANUAL**

ANTIBACTERIAS
Detergente desinfectante para lavado de vajilla manual. Acción bactericida en esponjas y estropajos evitando y eliminando la proliferización de bacterias y olores.

APLICACIÓN

Lavado manual de vajilla, cristalería, cubertería, perolas, sartenes y otros utensilios.

Posee Registros Biocidas Nº Registro: 05-20-04160HA (Alimentario)

Formato	Unidades / Caja
10 Kg.	-
20 Kg.	<u>-</u>















## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA COCINA

### ¿CÓMO OCURRE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS?

1. Alimento sin contaminar



2. El alimento entra en contacto con una superficie mal desinfectada



3. Contaminación del alimento



4. El alimento contaminado afecta a los consumidores



A El mejor método de prevención frente a la aparición de infecciones alimentarias es una correcta limpieza y desinfección de todas las superficies en contacto con los alimentos.

A La posibilidad de la aparición de un brote de infección de transmisión alimentaria entre los clientes, constituye uno de los mayores riesgos que amenazan su negocio.

A Es necesario prestar especial atención y cuidado a la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos.

**RECKITT BENCKISER** le proporciona su sistema de productos y servicio para cocina, que garantizan:

- · la limpieza y desinfección de todas las instalaciones y utensilios de su cocina.
- · La satisfacción y la seguridad de sus clientes.

Desde la aparición del R.D. 2207/1995, la ley obliga a que las cocinas de los establecimientos sigan un Plan de Limpieza y Desinfección para sus instalaciones y utensilios, que garanticen la seguridad de sus alimentos, y la salud de los consumidores.



### DESENGRASANTES **ZONAS FRÍAS**





### **CILLIT BANG QUITAGRASAS**

Desengrasa las superfícies en contacto con alimentos, consiguiendo los standares de limpieza exigidos por los Planes de Limpieza e Higiene (APPCC).

#### **APLICACIÓN**

Limpieza de superficies en contacto con alimentos, cámara frigoríficas, utensilios de cocina. Elimina los restos de grasa y proteinas. Suelos engrasados.

Zonas de contacto manual: limpia pomos, barandillas, mandos, teléfonos y todo tipo de zonas expuestas al contacto con manos y grasa corporal.

Forma	ato	Unidades	/ Caja
5 Kg	j.	2	
D			9999





### **GLASSEX FORTE**

Desengrasante y desinfectante 2en1. Acción bactericida-desinfectante. Cumple la norma UNE-EN 1276, diluido al 3%. Idóneo para la limpieza de superfícies frías de la cocina. Registro biocida:

 $N^{o}$  registro 05-20-03974HA (Alimentario) Nº registro: 05-20-03974 (Ambiental) Desinfectante específico para entornos en

contactocon alimentos.











#### **APLICACIÓN**

Limpieza de superficies en contacto con alimentos, cámara frigoríficas, utensilios de cocina. Elimina los restos de grasa y proteinas. Suelos engrasados. Zonas de contacto manual: limpia pomos, barandillas, mandos, teléfonos y todo tipo de zonas expuestas al contacto con manos y grasa corporal.

# DESENGRASANTES ZONAS CALIENTES





#### GLASSEX ULTRA

Desengrasante enérgico para grasas tenaces (especialmente quemadas).

Especialmente indicado para la limpieza de hornos, planchas, freidoras, filtros y baterías de cocina inox.

#### APLICACIÓN

Hornos, planchas, freidoras, campanas, limpieza de filtros, marmitas y utensilios de cocina inox.















## SUCIEDAD Y MANCHAS DIFÍCILES

# SUCIEDAD, MANCHAS, GRASAS, RESIDUOS DE ALIMENTOS, CAL, ÓXIDO, SARRO:

- · Facilitan el anclaje de microorganismos a las superficies.
- · Multiplican el riésgo de infecciones.
- · Comprometen la seguridad de sus clientes.







#### ACABA CON LA SUCIEDAD Y LAS MANCHAS

· Elimina radicalmente resíduos de alimentos, grasa, manchas, cal, sarro, óxido y todo tipo de suciedad.

#### LIMPIA PROFUNDAMENTE SIN ESFUERZO

- · Resultados excelentes a la primera.
- · Soluciones a los problemas de limpieza en entornos de hostelería, restauración, residencias y otras colectividades.

#### DEJA LAS SUPERFICIES IMPECABLES E HIGIÉNICAS

- · Potentes fórmulas profesionales.
- Diseñadas para cumplir los standards de limpieza exigidos por los sistemas de control de puntos críticos (APPCC).

LA SOLUCIÓN MÁS FIABLE Y CON MEJORES RESULTADOS PARA LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERIA Y LA RESTAURACION, RESIDENCIAS Y COLECTIVIDADES DE TODO TIPO



¡radical contra la suciedad!



# LIMPIADORES GENERALES





### **CILLIT BANG CLORO & HIGIENE**

El poder oxidante del cloro destruye la estructura de la suciedad y las manchas. Higieniza baños, suelos, cocinas y áreas públicas. HIGIENE GLOBAL, LIMPIEZA PROFUNDA.

#### **APLICACIÓN**

Superfícies de contacto manual (pomos, barandillas, mandos, teléfonos). Cuartos de baño, vestuarios, sanitarios. también superfícies de cocinas, contenedores, etc.

Formato	Unidades / Caja	
5 Kg.	2	









GLASSEX AMONIACAL Elimina todas las suciedades proporcionando un aroma fresco y agradable.

Eficaz y utilizable en gran diversidad de superficies y sectores (áreas como cocina, lavabos, azulejos, suelos de terrazo, linóleums, etc,). Desengrasante alcalino.

#### APLICACIÓN

Cocina, superfícies en contacto con alimentos, afectadas por salpicado, contenedores, cámaras frigoríficas, etc.

Formato	Unidades / Caja	
10 Kg.	-	









*Nº* registro: 05-20-03972HA

Desinfectante ambiental para superfícies en general. Nº registro: 05-20-03972

#### **APLICACIÓN**

Superfícies de contacto manual (pomos, barandillas, mandos, teléfonos). Cuartos de baño, vestuarios, sanitarios. También superfícies de cocinas, contenedores, etc.

Formato	Unidades / Caja
5 Kg.	2
1 Kg.	10













#### GLASSEX ECO

Limpiador aplicable a superficies en general, en especial las que se encuentran en cocinas y lavabos; también para suelos de terrazo, linóleums, etc,.

Su composición obtiene sobre las superficies un aspecto brillante, sin residuos finales, si se utiliza diluido e incluso sin necesidad de aclarar posteriormente.

#### **APLICACIÓN**

Superfícies de contacto manual (pomos, barandillas, mandos, teléfonos). Cuartos de baño, vestuarios, sanitarios. también superfícies de cocinas, contenedores, etc.

Formato	Unidades / Caja
4 Kg.	4
1 Kg.	20











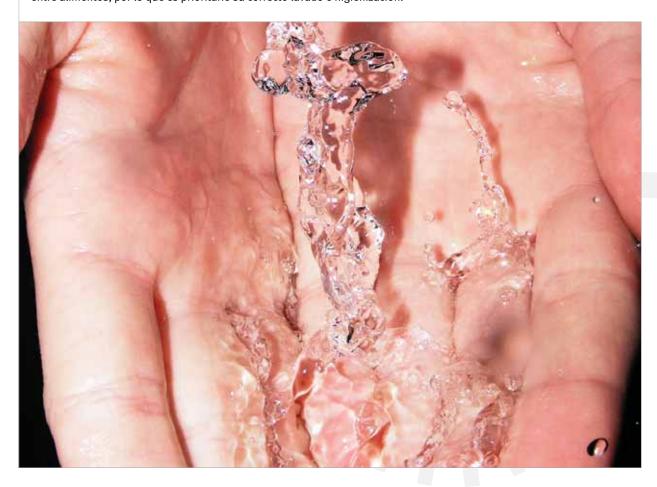


## HIGIENE PERSONAL

## LA LEGISLACIÓN VIGENTE, OBLIGA... a que el personal implicado en el procesado de alimentos observe normas

Entre ellas, una de las más importantes es el correcto lavado de manos que se ha de llevar a cabo entre las distintas operaciones de procesado.

Las manos pueden ejercer como vehículo transmisor de contaminaciones entre alimentos, por lo que es prioritario su correcto lavado e higienización.



RECKITT BENCKISER PONE A SU DISPOSICIÓN SUS DOS VERSIONES DE GEL, QUE, ADEMÁS DE SATISFACER LOS REQUISITOS DE HIGIENE, **RESPETAN Y CUIDAN LAS MANOS** 





# LAVADO DE MANOS

### **GELBON**



GELBON Jabón con lanolina y pH adecuado para la limpieza de las manos.

Cumple los criterios recomendados por la Farmacopea 1ED/1997 para "Preparaciones de uso tópico" .

Formato	Unidades / Caja	
5 Kg.	4	









FRESCAL
Gel especial para el lavado de manos.
Espuma cremosa con betaínas. Perfume suave y fresco.

Formato	Unidades / Caja	
5 Kg.	4	$\int$







### DOSIFICACION AUTOMÁTICA

### RECKITT BENCKISER PROFESIONAL

dispone de variedad de soluciones para la dosificación automática de sus productos concentrados:

- · Cómoda dilución de los productos a sus concentraciones de uso.
- · Dosificación precisa.
- · Llenado de envases de aplicación, cubos, aplicación directa.



DOSIFICADOR MOD. 22 Para abrillantador lavavajillas.



DOSIFICADOR MOD. 21 Para detergente lavavajillas.



DOSIFICADOR MOD.51 Para túneles lavavajillas.



DOSIFICADOR MANUAL Para lavavajillas manual.



# ACCESORIOS DE APLICACIÓN



#### BOTELLA 1 LITRO

- · Base amplia: estable al transportar en carros.
- · Fabricada en material resistente a los productos químicos.
- · Envase translúcido para control de dosis.
- · Capacidad: 1 litro.
- · Escala medidora para ajuste de dosis.



### PULVERIZADOR

- · Ergonómico, fácil manipulación.
- · Resistentes a los productos químicos.
- · Boquilla con cierre.



### TAPÓN "FLIP-TOP" **DIRECCIONAL**

- · Direcciona el chorro con ángulo.
- · Cierre flip-top de seguridad.



## ADHESIVAS PLÁSTICAS Resistentes a los productos químicos.

- Codificación por colores: fácil identificación del producto.
  Iconos de aplicación de fácil interpretación (aplicabilidad y uso).

