

GRUPO 8

PRODUCTOS PARA RESTAURANTES Y COCINAS INDUSTRIALES

NOMBRE	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	APLICACIÓN	CARACTERÍSTICAS
<u>DT - ML</u>	Detergente Líquido para máquina lava - loza.	Hoteles, hospitales, restaurantes comedores industriales y en industria en servicio de alimentos en general.	Es un detergente especialmente diseñado para máquinas lavaloza formulado a base de Secuestrantes, detergentes y desinfectantes para el lavado de platos, vasos, cubiertos y utensilios de cocina.
<u>DES - PP</u>	Desengrasante para parrillas y planchas.	Restaurantes y cocinas industriales.	Es un Desengrasante que por la acción de sus componentes penetra y remueve fácilmente la grasa adherida, elimina residuos de carbón, dejando las superficies perfectamente limpias.
<u>DES - GC</u>	Desengrasante para grasa carbonizada.	Restaurantes y cocinas industriales.	Es un Desengrasante especialmente diseñado para remover grasa carbonizada en parrillas, planchas y estufas dejando las superficies perfectamente limpias.
<u>DE - MAQ</u>	Desincrustante para máquinas lava - loza.	Restaurantes y cocinas industriales.	Es un detergente altamente efectivo para eliminar las incrustaciones que se presentan cotidianamente en máquinas lava - loza, su efectividad es posible gracias a la mezcla de ácidos con la que está diseñado.
<u>AD - GEL</u>	Sanitizante en gel para manos.	Industria, hogar, restaurantes.	Sanitizante para manos instantáneo, con humectantes, mata rápidamente los microorganismos patógenos de la piel sin necesitar un posterior enjuague
<u>AB - MAQ</u>	Secador y abrillantador de loza.	Restaurantes y cocinas industriales.	Es un aditivo biodegradable que acelera el proceso de secado y facilita el secuestro de algunos residuos que causan manchas y opacidad en los utensilios de cocina.
<u>IOD - 4</u>	Desinfectante ácido lodado	Restaurantes y cocinas industriales.	Es un excelente germicida bactericida de amplio espectro y de acción rápida, útil para la limpieza y sanitización de alimentos y bebidas.