

NOMBRE	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	APLICACIÓN	CARACTERÍSTICAS
DT-ML	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.
DES-PP	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.
DES-GC	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.
DES-MAQ	Desincrustante de máquina 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.
AD-GEL	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
AB-MAQ	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.
IOD-4	Desinfectante ácido iodado	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.