



CLEAN FOOD

Catálogo Industria
alimentaria

CLEANTEC

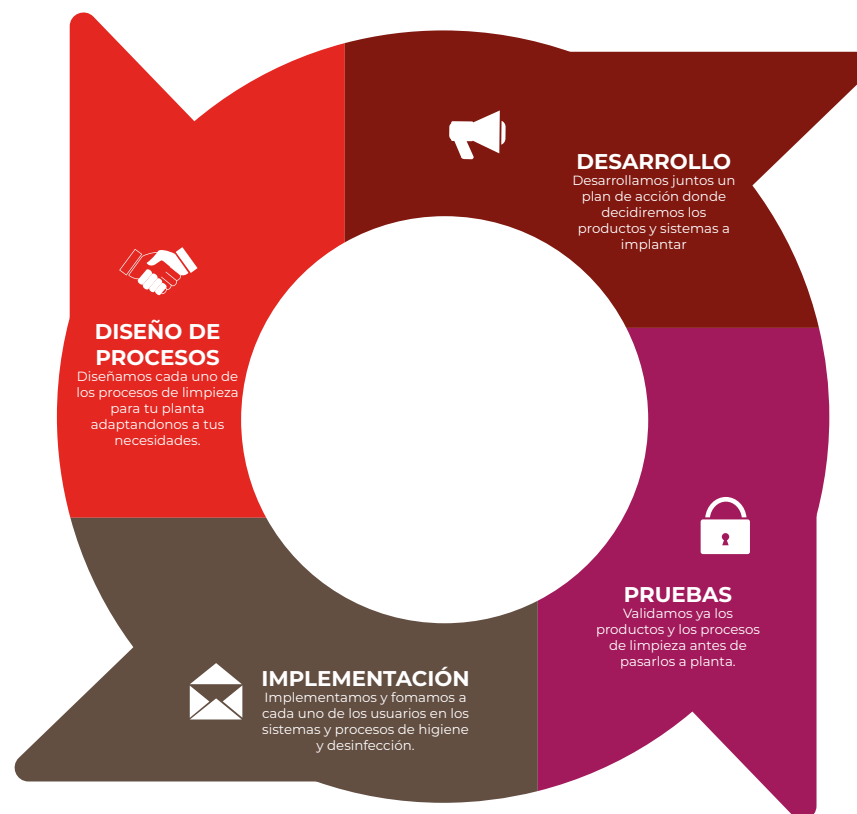


CIP

CLEANTEC INTEGRAL PROCESS

01 PLANIFICACIÓN Y ANÁLISIS
En esta fase inicial, trazamos el camino hacia la excelencia en higiene y procesos con el sistema CIP. Nuestro equipo de expertos se sumerge en los detalles de tu operación, identificando las áreas clave que se beneficiarán de la implementación. Cada desafío es analizado minuciosamente para crear una estrategia personalizada que optimice tus recursos y tiempo. Prepárate para la transformación, donde cada paso es diseñado para conducir a resultados excepcionales.

04 Implementación y Formación
Llegamos al punto culminante: la implementación del sistema CIP en tus operaciones diarias. Pero no te preocupes, estamos aquí contigo en cada paso. Te capacitamos en el uso de los sistemas y te brindamos las herramientas para un cambio sin fricciones. Nuestra meta es asegurar que tu equipo esté empoderado para operar en su máximo potencial. Y no termina aquí; nuestra colaboración se mantiene, proporcionándote soporte continuo, mantenimiento y actualizaciones, mientras observas cómo el sistema se convierte en un activo esencial para el éxito continuo de tu negocio.



02 Desarrollo y Configuración
Aquí es donde la magia cobra vida. Nuestros especialistas en detergencia desarrollan una infraestructura de vanguardia que se adapta a tus procesos y necesidades. Los productos son meticulosamente seleccionados para trabajar en armonía con tu flujo de trabajo. La tecnología se convierte en tu mejor aliada, simplificando y optimizando cada etapa de tus operaciones de limpieza.

03 Pruebas y Validación
No dejamos espacio para las suposiciones. Cada funcionalidad y característica del sistema CIP es sometida a rigurosas pruebas y simulaciones. Esto asegura que el sistema esté afinado hasta el último detalle, brindándote confianza en su eficacia. Nuestro enfoque meticuloso garantiza que el sistema no solo cumple con los estándares, sino que también supera tus expectativas, brindando resultados tangibles y duraderos.

RESULTADOS

En Cleantec, estamos comprometidos con llevar la excelencia en limpieza a un nivel superior. Nuestro enfoque innovador no solo se refleja en nuestros avanzados sistemas de limpieza, sino también en cómo medimos nuestro éxito y el impacto que generamos en tu negocio.

Nos enorgullece presentarte nuestras métricas clave, que son más que números: son testimonios tangibles de la transformación que ofrecemos. Desde el número de pedidos mensuales hasta la tasa de adopción de nuestro sistema CIP (Cleantec Integral Process), cada cifra cuenta una historia de eficiencia, satisfacción del cliente y resultados tangibles.



CONSULTAS

El 98% de las consultas de nuestros clientes son resueltas en menos de 4 horas

98 %

REFERENCIAS

Disponemos de más de 1.000 referencias para dar solución a cualquier necesidad de higiene

+ 1.000

AHORRO

Más de un 10% de ahorro al utilizar nuestros sistemas de higiene y el método CIP

+ 10 %

SOLUCIONES

Solucionamos las incidencias dentro de un plazo máximo de 24 horas

100 %



ANÁLISIS DE SUPERFICIES

Disponemos de un nuevo nivel de control de calidad con nuestro servicio de Análisis Microbiológicos de Superficies mediante la técnica del laminicultivo. En Cleantec, no solo nos esforzamos por ofrecerte la máxima limpieza, sino también por garantizar la total seguridad alimentaria en tu entorno. Nuestro enfoque revolucionario utiliza la tecnología de laminicultivo para mapear y evaluar la presencia microbiana en tus instalaciones con una precisión sin precedentes. Ya no se trata solo de apariencia, sino de resultados tangibles respaldados por datos científicos. Con este servicio, obtendrás una comprensión completa de la higiene de tus superficies, permitiéndote tomar medidas proactivas y mantener un entorno de trabajo verdaderamente impecable y seguro.



SOLUCIONES

Nuestro compromiso es brindar soluciones ágiles y efectivas en un plazo máximo de 24 horas.

SERVICIO SAT

Descubre nuestro Servicio de Atención Técnica (SAT) en Cleantec: tu solución ágil y efectiva para resolver incidencias en tiempo récord. Nuestro compromiso es claro: cualquier problema que surja será atendido y resuelto en un máximo de 24 horas. Confía en nosotros para mantener tus operaciones sin interrupciones y tus resultados en óptimas condiciones.

**RESOLUCIÓN RÁPIDA,
RESULTADOS DURADEROS**



SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN

En Cleantec disponemos de excepcionales sistemas de dosificación. Diseñados para llevar la precisión y la eficiencia a un nuevo nivel, nuestros sistemas te brindan el control total sobre la cantidad de productos utilizados, reduciendo el desperdicio y optimizando cada proceso de limpieza. Con tecnología de vanguardia y resultados probados, nuestros sistemas de dosificación te ofrecen una solución inteligente para un entorno más limpio y rentable.

**MEDICIÓN PRECISA,
RESULTADOS BRILLANTES**

**DOSIFICACIÓN
EXACTA**



PRODUCTOS C.I.P

(CLEANING IN PLACE)



CLEAN food CF-180

Detergente clorado para lavado de cajas



EFFECTIVIDAD

Clean Food CF-180 es un detergente clorado diseñado específicamente para el lavado de cajas plásticas en entornos industriales. Su característica distintiva es su capacidad sobresaliente para eliminar de manera efectiva manchas y residuos por colorantes en las superficies plásticas. Esta fórmula avanzada garantiza que incluso las manchas más difíciles desaparezcan, restaurando la apariencia y funcionalidad de las cajas plásticas.

COMPATIBILIDAD

Clean Food CF-180 ha sido formulado considerando las necesidades únicas de las cajas plásticas utilizadas en la industria. Su composición no solo se enfoca en la eliminación de manchas, sino también en mantener la integridad del material plástico. Esto asegura que las cajas plásticas no se vean comprometidas durante el proceso de limpieza y mantengan su durabilidad y calidad original.

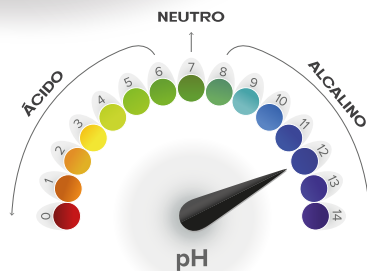
RECURSOS

A pesar de su poder para eliminar manchas por colorantes, Clean Food CF-180 contiene composiciones únicas que lo convierte en una elección segura para la limpieza de cajas plásticas. Cumple con las regulaciones y normativas, proporcionando confianza en su uso sin comprometer la seguridad de los trabajadores.

AHORRO

Al centrarse en la eliminación específica de manchas por colorantes en cajas plásticas, CF-180 no solo ahorra tiempo y esfuerzo en el proceso de limpieza, sino que también reduce la necesidad de utilizar otros productos complementarios. Esta optimización en recursos se traduce en eficiencia operativa y ahorro económico, al tiempo que mantiene la apariencia y calidad de las cajas plásticas.

Ficha técnica



Clean Food

CLEAN food CF-400

Blanqueante oxigenado



EFFECTIVIDAD

Clean Food CF-400 es una solución de peróxido de hidrógeno diseñada para brindar un rendimiento excepcional en diversas aplicaciones. Su versatilidad permite utilizarlo tanto como blanqueante como desincrustante en la industria alimentaria, con resultados notables en ambos aspectos.

COMPATIBILIDAD

Clean Food CF-400 puede emplearse como blanqueante, ayudando a restaurar la luminosidad y el color original de la mayoría de las superficies. Su acción suave pero efectiva permite un aclaramiento gradual, mejorando la apariencia visual de áreas y equipos sin recurrir a agentes químicos agresivos.

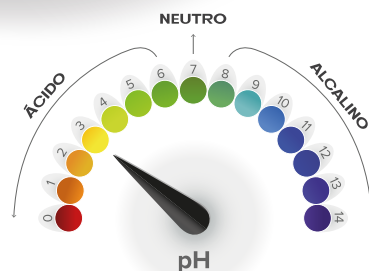
RECURSOS

Cuando se utiliza como desincrustante, Clean Food CF-400 actúa de manera eficaz en la eliminación de residuos inorgánicos y depósitos que se acumulan en superficies. Su capacidad para disolver incrustaciones y manchas facilita la limpieza de áreas problemáticas, contribuyendo al mantenimiento general de tu entorno.

AHORRO

A través de su versatilidad y eficacia, Clean Food CF-400 se convierte en una herramienta valiosa para optimizar los recursos económicos en la industria alimentaria. Su capacidad para actuar como blanqueante y desincrustante elimina la necesidad de invertir en múltiples productos especializados. Al proporcionar resultados notables en la mejora de la apariencia y la eliminación de incrustaciones, CF-400 no solo simplifica los procesos de limpieza, sino que también reduce los costos asociados a la adquisición de productos adicionales.

Ficha técnica



Clean Food

CLEAN food CF-500

Blanqueante clorado



EFFECTIVIDAD

Clean Food CF-500, basado en hipoclorito sódico, demuestra una alta efectividad en el blanqueo de superficies y suelos, así como en la eliminación de manchas de origen orgánico en la industria alimentaria. Su fórmula potente y específicamente diseñada permite enfrentar con éxito las manchas más difíciles, revitalizando las superficies y mejorando su apariencia visual de manera notable.

COMPATIBILIDAD

Clean Food CF-500 se destaca por su amplia compatibilidad con una variedad de superficies presentes en entornos alimentarios. Desde suelos hasta áreas de trabajo y equipos, este producto puede utilizarse con confianza sin comprometer la integridad de las superficies. Su equilibrio entre potencia y seguridad garantiza que las propiedades físicas y la funcionalidad de los materiales no se vean afectadas.

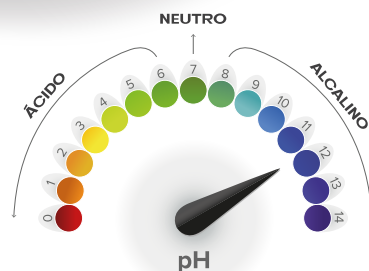
RECURSOS

Clean Food CF-500 contribuye significativamente a la optimización de recursos en la industria alimentaria. Su capacidad para blanquear superficies y eliminar manchas de origen orgánico en una sola aplicación elimina la necesidad de utilizar múltiples productos. Al hacerlo, no solo se simplifican los procesos de limpieza, sino que también se reduce el tiempo y los recursos necesarios para mantener la apariencia y la higiene.

AHORRO

Clean Food CF-500 refleja un enfoque en el ahorro económico. La capacidad de mejorar la apariencia de las superficies y eliminar manchas de manera efectiva contribuye a prolongar la vida útil de los equipos y espacios, lo que reduce los costos asociados con el reemplazo prematuro. Al maximizar los recursos y la eficiencia de limpieza, CF-500 se posiciona como una solución rentable para mantener la calidad visual y la higiene en la industria alimentaria.

Ficha técnica



Clean Food

PRODUCTOS O.P.L

(OPEN PLANTS CLEANING)



CLEAN food CF-115

Desengrasante muy alcalino espumante hiperconcentrado



EFFECTIVIDAD

Nuestro producto, Clean Food CF-115, es un desengrasante ultra concentrado que sobresale en la eliminación de grasas y aceites de todo tipo. Su poderosa fórmula está diseñada para enfrentar los desafíos más exigentes en cuanto a suciedad grasa se refiere, logrando una limpieza profunda y efectiva en diversas superficies. Es efectivo desde un 0.5% de dilución.

COMPATIBILIDAD

Clean Food CF-115 ha sido formulado para ofrecer una extraordinaria versatilidad en la limpieza. Puede ser utilizado con confianza en una amplia variedad de superficies, desde equipos industriales hasta utensilios y suelos. Su capacidad para lidiar con diferentes tipos de grasas sin dañar las superficies hace que sea una opción ideal para múltiples aplicaciones en diversos entornos.

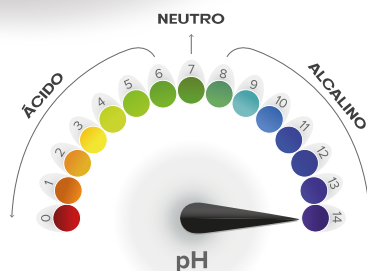
RECURSOS

Gracias a su concentración excepcional, Clean Food CF-115 permite realizar limpiezas efectivas con una cantidad menor de producto. Esta característica no solo contribuye a reducir costos, sino que también ahorra tiempo al personal de limpieza al facilitar la eliminación rápida de las grasas más difíciles. Al optimizar la eficiencia de limpieza, se mejora la productividad en toda la operación.

AHORRO

El uso de Clean Food CF-115 no solo tiene beneficios inmediatos, sino que también genera ahorros sostenidos. Al requerir menos cantidad de producto en cada aplicación, se extiende la vida útil de cada envase, reduciendo la frecuencia de reposición. Además, su capacidad para lidiar con todo tipo de grasas contribuye a minimizar los tiempos de limpieza y aumentar la eficiencia general, lo que se traduce en ahorros económicos significativos a largo plazo.

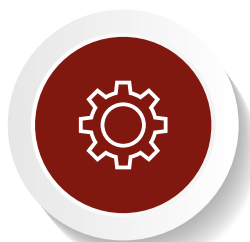
Ficha técnica



Clean Food

CLEAN food CF-120

Detergente desengrasante alcalino espumante concentrado



EFFECTIVIDAD

Clean Food CF-120 destaca por su excepcional capacidad para eliminar de manera eficaz y rápida las grasas y aceites más difíciles que se acumulan en superficies de la industria alimentaria. Su formulación avanzada garantiza que incluso las manchas más persistentes sean eliminadas sin esfuerzo, contribuyendo a mantener un ambiente impecable y libre materias grasas.

COMPATIBILIDAD

Diseñado pensando en la diversidad de materiales en la industria alimentaria, nuestro producto ofrece una versatilidad excepcional. Puede utilizarse con confianza en una amplia gama de superficies, desde acero inoxidable hasta plásticos y cerámicas, sin causar daños ni decoloración. Esta compatibilidad garantiza una limpieza profunda sin comprometer la integridad de los equipos y utensilios.

TIEMPO

Con Clean Food CF-120, la tarea de mantener las áreas limpias y ordenadas se simplifica significativamente. Su fórmula potente y de acción rápida agiliza el proceso de limpieza, lo que se traduce en un ahorro de tiempo considerable para los operarios. Esto permite que se centren en otras tareas importantes en la industria alimentaria, optimizando la eficiencia operativa.

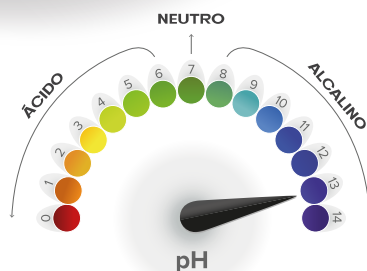
AHORRO

Clean Food CF-120 no solo beneficia la eficiencia laboral, sino que también contribuye al ahorro financiero. La rápida acción de limpieza reduce el tiempo dedicado a esta tarea, lo que se traduce en una menor demanda de mano de obra. Además, su formulación concentrada permite utilizar menos cantidad de producto en cada limpieza, mientras que su enjuague fácil reduce el consumo de agua. Estos factores se combinan para ofrecer un ahorro económico significativo a lo largo del tiempo.

Ficha técnica



Video demostrativo



Clean Food

CLEAN food CF-130

Detergente desengrasante alcalino clorado muy espumante



EFFECTIVIDAD

Clean Food CF-130 es un detergente desengrasante clorado diseñado para la limpieza eficaz de suelos y diversas superficies en la industria alimentaria. Su formulación de alto rendimiento se enfoca en eliminar la grasa y la suciedad más dura, proporcionando una limpieza profunda y resultados notables.

COMPATIBILIDAD

Una característica sobresaliente de Clean Food CF-130 es su capacidad única para blanquear las superficies, eliminando cualquier colorante o pigmento no deseado. Esta propiedad es especialmente valiosa para mantener la apariencia impecable de los espacios de producción y la integridad visual de los equipos y utensilios.

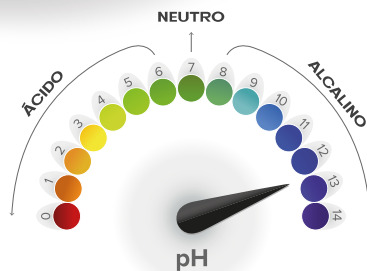
RECURSOS

La presencia de cloro en la fórmula de CF-130 aporta una eficacia adicional en la eliminación de grasas y manchas. Este componente potente actúa como agente desengrasante y blanqueador, lo que significa que el producto no solo limpia, sino que también revitaliza las superficies al eliminar los colorantes y proporcionar un aspecto renovado.

AHORRO

Clean Food CF-130 tiene su enfoque en la limpieza profunda y el blanqueo de superficies lo convierte en una elección excepcional para mantener la higiene en la industria alimentaria rápida y eficazmente. Su acción concentrada de limpieza y blanqueo contribuye a la disminución de tiempo y de producto aportando un ahorro extra a corto plazo.

Ficha técnica



Clean Food

CLEAN food CF-200

Detergente lavado manual neutro sin perfume



EFFECTIVIDAD

Clean Food CF-200 es un detergente manual especialmente formulado para la limpieza de utensilios y maquinaria en la industria alimentaria. Su fórmula de alto rendimiento ofrece una limpieza profunda y efectiva, eliminando grasa, residuos y suciedad con facilidad. Ya sea para utensilios de cocina o equipos industriales, CF-200 garantiza resultados impecables.

COMPATIBILIDAD

Una característica distintiva de Clean Food CF-200 es su formulación libre de perfume y colorantes. Esto lo convierte en una opción ideal para entornos donde se prefiere evitar cualquier interferencia con los olores naturales de los alimentos o productos en proceso. La ausencia de colorantes también garantiza que no deje rastros no deseados en las superficies limpiadas.

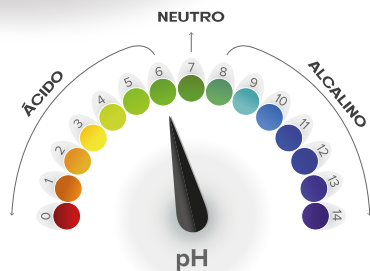
RECURSOS

Clean Food CF-200 es versátil en su uso y seguro para una variedad de superficies y materiales presentes en la industria alimentaria. Su formulación ha sido cuidadosamente diseñada para no dañar ni corroer las superficies mientras se mantiene efectiva en la eliminación de la suciedad. Puede ser utilizado con confianza en utensilios, maquinaria y equipos diversos.

AHORRO

A medida que Clean Food CF-200 proporciona una limpieza efectiva, su enfoque se centra en mantener la higiene en los entornos de producción de alimentos. Al no contener perfume ni colorantes, no introduce elementos extraños en el proceso de limpieza. Esto asegura la integridad y la pureza de los productos alimenticios, al tiempo que contribuye a mantener los más altos estándares de calidad en la industria.

Ficha técnica



Clean Food

INHOL VI-BAC

Desinfectante hidroalcohólico bactericida/viricida



EFFECTIVIDAD

Inhol VI-BAC es un desinfectante de pH neutro que ofrece una protección efectiva y completa contra virus y bacterias en diversos entornos. Su fórmula avanzada ha sido cuidadosamente desarrollada para eliminar microorganismos patógenos sin comprometer la seguridad de las superficies ni introducir agentes químicos agresivos.

COMPATIBILIDAD

La neutralidad de pH de Inhól VI-BAC asegura su compatibilidad con una amplia gama de materiales y superficies presentes en la industria. Desde equipos hasta áreas de contacto crítico, este desinfectante proporciona una protección integral sin dañar la integridad de los elementos tratados. Su enfoque en la desinfección suave pero efectiva garantiza que los espacios mantengan la limpieza y la higiene sin comprometer la calidad..

RECURSOS

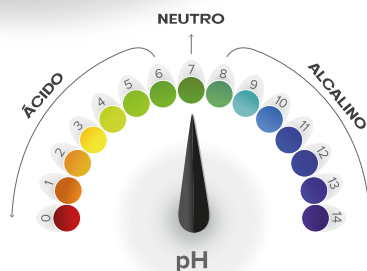
La característica clave de Inhól VI-BAC es su capacidad para eliminar una amplia variedad de virus y bacterias. Esta fórmula avanzada ha sido diseñada para abordar microorganismos patógenos de manera integral, proporcionando una capa esencial de protección en entornos donde la seguridad es primordial. Su habilidad para brindar una desinfección confiable ofrece tranquilidad y asegura un ambiente más seguro para la producción de alimentos.

AHORRO

La ventaja económica de Inhól VI-BAC radica en su versatilidad para combatir diversos microorganismos con un solo producto. Esto elimina la necesidad de adquirir y utilizar múltiples desinfectantes, lo que reduce costos en adquisición y almacenamiento. Al proteger las superficies y equipos de manera efectiva, contribuye a prolongar su vida útil, evitando gastos innecesarios en reemplazos prematuros.

Nº registro Biocida: 20-20/90-10438-HA

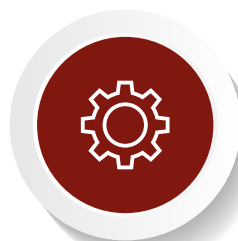
Ficha técnica



Clean Food

ALBAC 04

Detergente desinfectante para limpiezas por proyección de espuma



EFFECTIVIDAD

Albac 04 representa la vanguardia en desinfección a través de proyecciones en espuma en la industria alimentaria. Este detergente desinfectante ha sido diseñado específicamente para brindar una limpieza y desinfección integral en áreas críticas. Con su capacidad única para crear una espuma rica y adherente, Albac 04 se destaca como una solución de confianza para garantizar la seguridad y la higiene en los procesos alimentarios.

COMPATIBILIDAD

Su formulación ha sido cuidadosamente desarrollada para asegurar la compatibilidad con una variedad de superficies y materiales. Desde equipos hasta áreas de trabajo, Albac 04 proporciona una limpieza y desinfección efectiva sin comprometer la integridad de los elementos tratados. Además, su espuma adhesiva permite un contacto prolongado con las superficies, aumentando la eficacia del proceso de desinfección.

RECURSOS

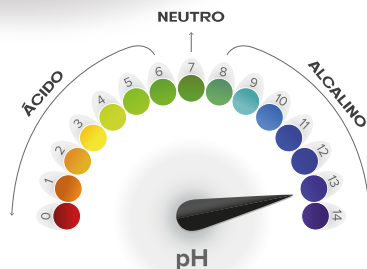
La característica de ahorro de recursos de Albac 04 reside en su capacidad para generar una espuma densa con una pequeña cantidad de producto. Esta espuma se adhiere de manera efectiva a las superficies, optimizando la cobertura y reduciendo el consumo de detergente. Además, su enjuague fácil y rápido minimiza el uso de agua y energía, contribuyendo a la eficiencia operativa.

AHORRO

La verdadera ventaja económica de Albac 04 radica en su capacidad para combinar limpieza y desinfección en un solo proceso. Esto elimina la necesidad de utilizar múltiples productos y etapas de limpieza, lo que ahorra costos en adquisición y tiempo. Al mantener los equipos y áreas críticas libres de patógenos y microorganismos, Albac 04 también ayuda a prolongar la vida útil y la funcionalidad de los elementos tratados.

N° registro Biocida: 18-20-04381-HA

Ficha técnica



Clean Food

TENSIBAC CL

Detergente desinfectante clorado con registro HA



EFFECTIVIDAD

Tensibac CL representa un avance en la higiene de la industria alimentaria, al ser un detergente desinfectante clorado altamente eficaz. Esta potente solución ofrece una limpieza completa y una desinfección profunda, garantizando la eliminación de suciedad, grasa y microorganismos no deseados en todas las áreas críticas de producción.

COMPATIBILIDAD

Su fórmula está diseñada con la compatibilidad en mente, permitiendo su aplicación en una variedad de superficies y materiales que se encuentran en la industria alimentaria. Desde equipos hasta utensilios, Tensibac CL brinda una limpieza desinfectante de alto rendimiento sin comprometer la integridad de los elementos tratados. Además, su acción desinfectante clorada aborda una amplia gama de patógenos y microbios, asegurando un ambiente seguro para la producción de alimentos.

RECURSOS

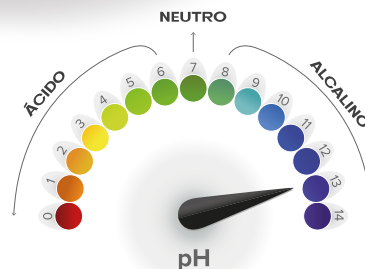
La característica de ahorro de recursos de Tensibac CL radica en su formulación concentrada. Con tan solo una pequeña cantidad, este detergente desinfectante clorado ofrece una cobertura extensa y una acción profunda de limpieza y desinfección. Este enfoque eficiente minimiza el consumo de producto y agua, lo que a su vez reduce los residuos generados y contribuye a un proceso sostenible.

AHORRO

La verdadera ventaja económica de Tensibac CL radica en su capacidad para combinar limpieza y desinfección en un solo producto. Esta característica elimina la necesidad de utilizar múltiples productos, lo que ahorra costos en adquisición, almacenamiento y manejo. Además, al mantener las superficies y equipos en condiciones óptimas, se prolonga su vida útil, evitando inversiones innecesarias en reemplazos tempranos.

N° registro Biocida: 14-20-05059-HA

Ficha técnica



Clean Food

TENSIBAC LR

Detergente desinfectante con registro HA



EFFECTIVIDAD

Tensibac LR es un detergente desinfectante diseñado para ofrecer una limpieza completa y segura en la industria alimentaria. Su fórmula avanzada garantiza una efectividad excepcional en la eliminación de suciedad, grasa y microorganismos no deseados en superficies y equipos. La poderosa combinación de limpieza y desinfección proporciona una protección integral para la seguridad de los alimentos y los espacios de producción.

COMPATIBILIDAD

Su compatibilidad con diversos materiales y superficies asegura que Tensibac LR sea una solución versátil en entornos de procesamiento alimentario. Desde acero inoxidable hasta plásticos y cerámicas, este producto ofrece una limpieza profunda sin comprometer la integridad de los equipos. Además, su acción desinfectante eficaz se mantiene en diversas condiciones, brindando una protección constante contra patógenos y bacterias.

RECURSOS

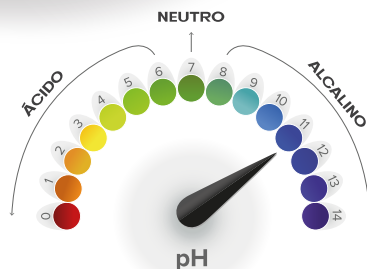
La característica de ahorro de recursos de Tensibac LR se refleja en su formulación concentrada. Con solo una pequeña cantidad, este detergente desinfectante proporciona una cobertura extensa y una limpieza profunda, lo que reduce el consumo de producto y agua. La eficiencia operativa se optimiza, permitiendo que el personal de limpieza alcance resultados sobresalientes en menos tiempo.

AHORRO

Tensibac LR destaca por su enfoque en el ahorro económico. Al proporcionar una limpieza desinfectante completa en un solo paso, se minimiza la necesidad de utilizar múltiples productos. Esto reduce los costos asociados con la adquisición y el almacenamiento de diferentes soluciones. Además, al mantener las superficies y equipos en óptimas condiciones, se prolonga su vida útil, evitando gastos innecesarios en reemplazos prematuros.

N° registro Biocida: 21-20-04720-HA

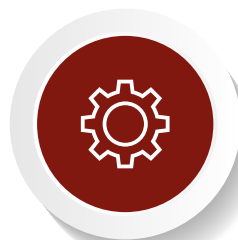
Ficha técnica



Clean Food

CLEAN food CF-310

Detergente áltamente ácido espumante



EFFECTIVIDAD

Clean Food CF-310 es un detergente altamente ácido y espumante diseñado específicamente para enfrentar la tarea de eliminar materia inorgánica en la industria alimentaria. Su fórmula potente y especializada está enfocada en descomponer y eliminar residuos calcáreos, óxidos y otras sustancias inorgánicas que se acumulan en superficies y equipos.

APLICACIÓN

La propiedad espumante de Clean Food CF-310 asegura una cobertura uniforme en las superficies tratadas. Esta espuma permite que el detergente se adhiera de manera efectiva a las áreas problemáticas, facilitando la acción del producto en la disolución y remoción de los residuos. La espuma también ayuda a prolongar el contacto del detergente, mejorando la eficiencia de limpieza.

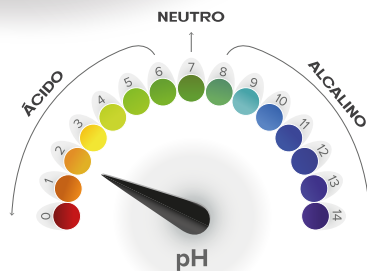
RECURSOS

El carácter altamente ácido de Clean Food CF-310 le confiere la capacidad de descomponer y disolver eficazmente los depósitos inorgánicos más persistentes. Esta concentración ácida optimizada permite que el producto trabaje de manera eficiente en la eliminación de manchas calcáreas, óxidos y otros residuos difíciles, logrando resultados óptimos con menos esfuerzo y utilizando menos recursos.

COMPATIBILIDAD

A pesar de su poderosa acción, Clean Food CF-310 está diseñado para ser seguro en una variedad de superficies y equipos. Su formulación balanceada evita dañar las superficies mientras se concentra en la eliminación de los depósitos inorgánicos. Esto asegura que los equipos y utensilios puedan mantener su funcionalidad y apariencia, prolongando su vida útil y eficacia.

Ficha técnica

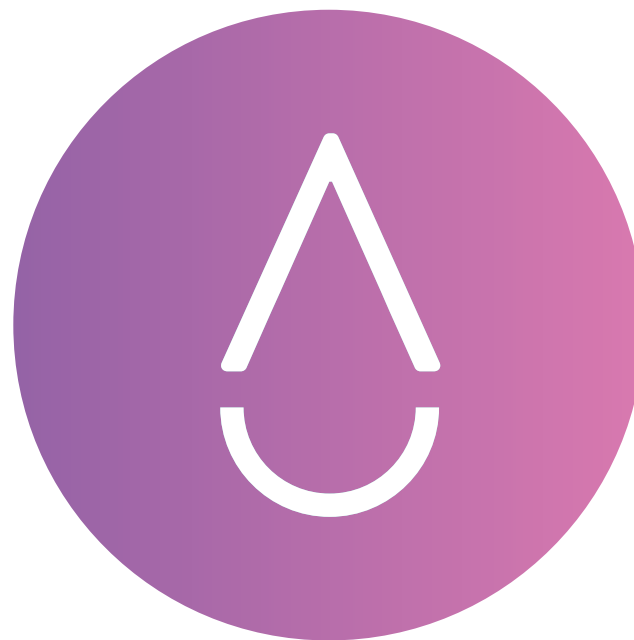


Clean Food

CLEAN FOOD

RESUMEN

RESUMEN	CF-115	CF-120	CF-130	CF-180	CF-200	CF-310	CF-400	CF-500
	Detergente desengrasante fuertemente alcalino	Detergente alcalino espumante	Detergente desengrasante alcalino clorado espumante	Detergente clorado lavado cajas	Detergente manual neutro sin perfume	Detergente áltamente ácido espumante	Blanqueante oxigenado	Blanqueante Clorado
DENSIDAD	1,40 g/ml	1,20 g/ml	1,20 g/ml	1,20 g/ml	1,00 g/ml	1,00 g/ml	1,00 g/ml	1,20 g/ml
DOSIFICACIÓN RECOMENDADA	0.5%	5%	3%	2%	1%	0.5%	3%	3%
pH	14	13	13	12	6	2	3	11
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	5 °C a 35 °C	5 °C a 35 °C	5 °C a 35 °C	5 °C a 35 °C	5 °C a 35 °C	5 °C a 35 °C	5 °C a 35 °C	5 °C a 35 °C
CAPACIDAD ESPUMANTE								
FORMATOS DISPONIBLES	Envase de 28 Kg GRG de 1200 Kg	Envase de 22 Kg	Envase de 22 Kg	Envase de 24 Kg	Envase de 20 Kg	Envase de 24 Kg Bidón 210 Kg	Envase de 20 Kg	Envase de 24 Kg



Cleantec SL
C/ Transports 18
46670 La pobla llarga
www.cleantec.es
atencioncliente@cleantec.es
Tel. 960 415 220