

INDUSTRIA GASTRONÓMICA

Higiene eficiente para cocinas industriales

LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN PARA ÁREAS DE ELABORACIÓN

En gastronomía industrial conviven grasa, residuos de cocción, materia orgánica, superficies de contacto y equipos de uso continuo. La higiene debe separar limpieza de sanitización y considerar material, temperatura, zona y tipo de residuo.



En una cocina industrial, limpiar no es sanitizar: primero se remueve la suciedad; luego se controla la higiene.

Problemas que una cocina industrial reconoce

01 Grasa y materia orgánica

Hornos, parrillas, freidoras, mesadas, equipos y utensilios acumulan grasas y residuos de elaboración.

ENFOQUE: limpieza alcalina

02 Residuos adheridos

La cocción puede generar suciedad difícil de remover. La química y el método deben elegirse según superficie y material.

ENFOQUE: método compatible

03 Contaminación cruzada

Mesadas, utensilios, equipos y superficies de contacto requieren limpieza previa y una sanitización correctamente definida.

ENFOQUE: sanitización

04 Sarro e incrustaciones

Depósitos minerales pueden aparecer en equipos y superficies expuestas a agua y temperatura, según las condiciones de uso.

ENFOQUE: limpieza ácida

SOLUCIONES PARA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

Una necesidad. Una familia de solución.

Relacionamos residuo, superficie y material con la química adecuada para cada tarea de higiene.

GRASA + MATERIA ORGÁNICA
 Limpieza alcalina

INCRUSTACIONES
 Limpieza ácida

SANITIZACIÓN
 Oxidante

REMOCIÓN ORGÁNICA



Limpiaador Alcalino CIP

Remueve grasas y materia orgánica en instalaciones y maquinarias de industria alimenticia. Usar solo en materiales compatibles; no compatible con aluminio, según fabricante.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

REMOCIÓN MINERAL



Desincrustante Ácido CIP

Para depósitos de hierro y otros compuestos inorgánicos en equipos y superficies compatibles. Aplicación según material y necesidad.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

SANITIZACIÓN



Ácido Peracético OXIDIAL

Sanitización oxidante para industria alimenticia. El fabricante informa regulación por SENASA e INAL para este uso.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

Para recomendar la solución adecuada necesitamos conocer:

Cinco datos simples ayudan a orientar el producto, el procedimiento y la documentación técnica.

01 EQUIPO

Horno, parrilla, freidora, mesada, utensilio o superficie.

02 RESIDUO

Grasa, proteína, salsa, aceite, residuo cocido o depósito mineral.

03 MÉTODO

Manual, espuma, inmersión, circulación o limpieza localizada.

04 MATERIAL

Acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material.

05 ZONA

Cocción, preparación, lavado, cámaras, despacho o depósito.

Contanos qué necesitás limpiar.

Analizamos residuo, equipo, material y zona antes de recomendar la solución.

WhatsApp 3854140013