

matiano s.n.c.
*distribuzione bevande
e impianti alla spina*

Via Galatina (Z.ind.) - 73043 - Copertino (Lecce)
Tel. 0832-932720 - Fax. 0832-933742 - Cell e Whatsapp 393-8229371

PROFESSIONAL
Cleaner
DETERGENZA PER L'HO.RE.CA.





I luoghi dove gli italiani e i tanti turisti che visitano il nostro paese, consumano i loro piatti e le loro bevande preferite devono essere perfetti:

accoglienti, gradevoli e, soprattutto, **puliti**.

Perché la buona ristorazione è fatta anche, e soprattutto, di **“igiene”**.

Infatti, la qualità e la professionalità degli operatori Ho.Re.Ca. (ristoratori, baristi, albergatori) passa anche dalla capacità che hanno di garantire i massimi livelli di sicurezza igienica, che possono essere raggiunti solo adoperando correttamente prodotti altamente professionali.

Da questa irrinunciabile esigenza nasce la specialistica linea di prodotti firmati dal marchio **PROFESSIONAL CLEANER**.

Una gamma esclusiva, attentamente selezionata per gli specifici usi degli operatori Ho.Re.Ca., per le diverse esigenze a cui devono far fronte e per la perfetta pulizia delle particolari attrezzature di cui dispongono.

Tutti i prodotti firmati **PROFESSIONAL CLEANER** rispondono appieno, e al meglio, ai requisiti di legge e alle procedure di lavoro che impone il sistema di controllo H.A.C.C.P. (Hazard-Analysis and Control of Critical Points).

PROFESSIONAL CLEANER firma una gamma di prodotti selezionata da UDUE in esclusiva per i distributori Ho.Re.Ca. associati al Consorzio U.DI.AL..



PROFESSIONAL
Cleaner
DETERGENZA PER L'HO.RE.CA.



INDICE

4 **LAVAGGIO STOVIGLIE**
AUTOMATICO E MANUALE

6 **SGRASSATORI E**
DETERGENTI

8 **DISINCROSTANTI**

10 **DETERGENTI SANITIZZANTI**
PAVIMENTI E SUPERFICI

12 **LAVAMANI**

13 **SANIFICANTI IMPIANTI**
SPILLATURA



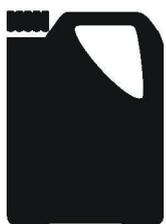
LAVAGGIO STOVIGLIE

AUTOMATICO E MANUALE

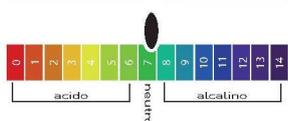
Detergenti ad alto potere pulente, comodi e versatili si prestano ad essere la migliore soluzione per un'efficace pulizia, manuale e automatica, delle stoviglie.



DETERGENTE NEUTRO PER IL LAVAGGIO MANUALE DELLE STOVIGLIE

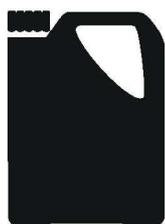


5 KG

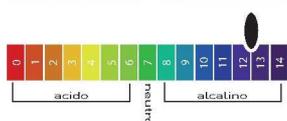


DETERGENTE PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO DELLE STOVIGLIE

acque medie e dure



5 KG

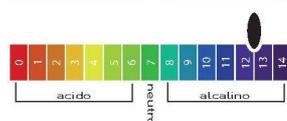


DETERGENTE PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO DELLE STOVIGLIE

acque dolci



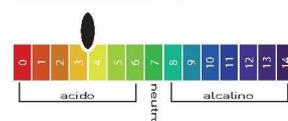
5 KG



DETERGENTE BRILLANTANTE PER LAVASTOVIGLIE



5 KG



CARATTERISTICHE:

Detergente neutro, liquido al limone per il lavaggio a mano di piatti, stoviglie, bicchieri, ecc..

MODALITÀ D'USO:

Versare il prodotto in un recipiente vuoto ed aggiungere acqua a getto fino ad ottenere il completo scioglimento del prodotto e un'abbondante schiuma. Diluire 3/4 gr. di prodotto per litro d'acqua.

CARATTERISTICHE:

È una speciale miscela di agenti lavanti, specifico per il lavaggio meccanico delle stoviglie. L'alta concentrazione di sequestranti assicura un buon mantenimento della lavastoviglie.

MODALITÀ D'USO:

Inserire la parte terminale del tubo di plastica, della pompa dosatrice, nella tanica ed accertarsi che questo stia sempre al di sotto del livello del liquido.

CARATTERISTICHE:

È una speciale miscela di agenti lavanti, specifico per il lavaggio meccanico delle stoviglie. L'alta concentrazione di sequestranti assicura un buon mantenimento della lavastoviglie.

MODALITÀ D'USO:

Inserire la parte terminale del tubo di plastica, della pompa dosatrice, nella tanica ed accertarsi che questo stia sempre al di sotto del livello del liquido.

CARATTERISTICHE:

Detergente brillantante che si impiega come additivo di risciacquo nel processo di lavaggio meccanico delle stoviglie con macchine professionali e semiprofessionali, particolarmente indicato per lavaggi in presenza di acque dolci (durezza da 0°-15° F). Elimina le macchie di calcare che si formano su stoviglie e bicchieri, rimuove i residui di detersivo che si depositano durante la fase di lavaggio e facilita l'asciugatura. Rende piatti, stoviglie e bicchieri perfettamente brillanti e protegge la lavastoviglie.

MODALITÀ D'USO: Additivo di risciacquo in presenza di acque dolci per il lavaggio a macchina di stoviglie, posate, bicchieri; in cucine di ristoranti, alberghi, comunità, mense, scuole e ospedali.



SGRASSATORI E DETERGENTI

Detergenti ad alto potere sgrassante, ideali per la pulizia specifica di ogni superficie. Risultati efficaci e immediati.

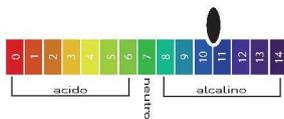


SGRASSATORE UNIVERSALE MARSIGLIA

PRONTO USO



5 KG - 750 ML

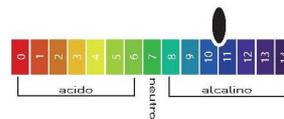


SGRASSATORE UNIVERSALE

PRONTO USO



5 KG - 750 ML

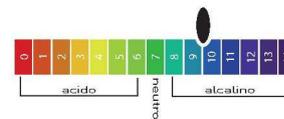


DETERGENTE MULTIUSO

SENZA RISCIACQUO



5 KG - 750 ML



CARATTERISTICHE:

Sgrassatore pronto all'uso studiato per rimuovere istantaneamente qualsiasi tipo di macchia (unto, grasso, inchiostro) da scrivanie, infissi, forni, cappe, ecc.

MODALITÀ D'USO:

Nebulizzare tal quale direttamente sulle parti da trattare, lasciare agire qualche minuto e rimuovere con panno o carta monouso.

In caso di sporco particolarmente ostinato prolungare il tempo di applicazione.

CARATTERISTICHE:

Sgrassatore pronto all'uso studiato per rimuovere istantaneamente qualsiasi tipo di macchia (unto, grasso, inchiostro). Adatto per tutti i tipi di superficie.

MODALITÀ D'USO:

Applicare tal quale direttamente sulle parti da trattare, lasciare agire qualche minuto e rimuovere con panno o carta monouso.

In caso di sporco particolarmente ostinato prolungare il tempo di applicazione.

CARATTERISTICHE:

Deodorante liquido senza risciacquo per pulizie generali.

MODALITÀ D'USO:

Va impiegato per detergere piastrelle, mobili laccati, infissi, pareti, vetri, ecc.. Elimina lo sporco senza lasciare aloni, non altera la brillantezza e lascia un gradevole profumo. Per superfici lavabili utilizzare il prodotto puro o diluito al 50%. Per pavimenti in ceramica, marmo lucidato a piombo, linoleum e pavimenti incerati diluire 100/200 g in 10 litri d'acqua. Per sporchi più ostinati aumentare la concentrazione secondo la necessità.

Non usare su legno non verniciato.



DISINCROSTANTI

Detergenti disincrostanti per la pulizia profonda di superfici particolarmente sporche. Ideali per l'eliminazione di grasso carbonizzato da forni, bistecchiere e piastre, per l'igiene dei servizi igienici e

la rubinetteria. Utili per la rimozione di ogni tipo di incrostazione.



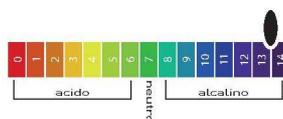
DISINCROSTANTE PER GRASSI COTTI CARBONIZZATI

CANDEGGINA GEL

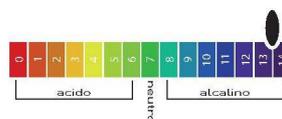
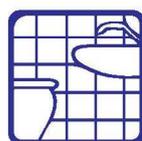
DISINCROSTANTE PER WC



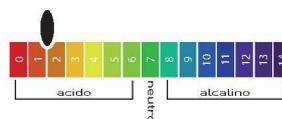
5 KG - 750 ML



5 KG



750 ML



CARATTERISTICHE:

Detergente indicato per la rimozione dei depositi di grasso cotto carbonizzato da forni, girarrosti, bisticchiere, piastre, friggitorici, cappe, padellame e pavimenti.

MODALITÀ D'USO:

Spruzzare il prodotto servendosi dell'apposito vaporizzatore. Attendere il tempo necessario e rimuovere con panno spugna, risciacquare con cura dopo l'operazione. Il prodotto va usato a freddo lasciandolo agire 15/20 min.. L'azione è molto più rapida se effettuata fra i 60 e gli 80°C. Può essere usato puro o diluito (1 Lt. di prodotto per 1/5 Lt. d'acqua a seconda delle necessità. Per pavimenti da cucina 2/3 gr. per 10 Lt. d'acqua).

Non usare su leghe leggere come alluminio, ecc.

CARATTERISTICHE:

Detergente in gel che assicura un'igiene totale su: rubinetteria, servizi igienici, lavelli, piani cottura in acciaio, pavimenti, piastrelle ecc. (Gradevolmente profumata).

MODALITÀ D'USO:

Per servizi igienici, rubinetteria, ecc. versare pura direttamente sulle superfici da igienizzare. Per pavimenti e piastrelle versare 30/40 ml per ogni 5 litri d'acqua.

Non usare su leghe leggere e tessuti quali lana e seta.

CARATTERISTICHE:

Disincrostante ad azione superattiva particolarmente indicato per l'eliminazione di residui non solubili in acqua come calcio, ruggine, sporco organico e tartaro. La sua particolare viscosità lo fa aderire alle pareti, eliminando le incrostazioni e lo sporco più resistente, anche sotto il livello dell'acqua.

MODALITÀ D'USO:

Spruzzare abbondantemente sotto il bordo e sulle pareti della tazza, lasciare agire per 2 ore o, in caso di necessità, per tutta la notte. In casi particolari aiutarsi con uno spazzolone.



DETERGENTI E SANITIZZANTI PER PAVIMENTI E SUPERFICI

Detergenti per la pulizia e la manutenzione dei pavimenti e delle grandi superfici delicate.



DETERGENTE PROFUMATO PER PAVIMENTI



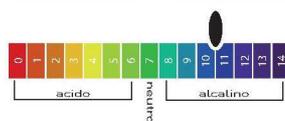
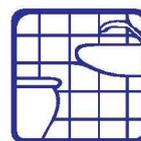
5 KG



DETERGENTE SANITIZZANTE PER PAVIMENTI E SUPERFICI



5 KG



CARATTERISTICHE:

Detergente lavapavimenti di manutenzione profumato. Adatto a tutti i tipi di pavimenti e superfici lavabili: marmo, granito, ceramica e gres porcellanato.

MODALITÀ D'USO:

Diluire 100/200 g per 10 litri di acqua (1/2%).

Non usare su legno non verniciato.

CARATTERISTICHE:

Detergente sanizzante studiato per la sanificazione e la detergenza di tutte le superfici lavabili: pavimenti, pareti, attrezzi di pulizia, servizi igienici, frigoriferi, luoghi di conservazione di alimenti, locali, ecc..

L'azione sanizzante è svolta dai sali quaternari d'ammonio che hanno la capacità di attraversare la membrana citoplasmatica dei microrganismi producendone un'inibizione dell'attività enzimatica e la denaturazione delle proteine cellulari, con conseguente eliminazione dei microrganismi stessi.

MODALITÀ D'USO:

Diluire 10/20 g (1 o 2 cucchiaini) per litro d'acqua.





LAVAMANI

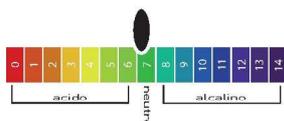
Detergenti delicati e profumati, adatti per la detergenza delle mani, ad azione deodorante.

DETERGENTE LAVAMANI PROFUMATO

ADATTO PER EROGATORI



5 KG



CARATTERISTICHE:

Detergente liquido cremoso ad azione deodorante.

Indicato per strutture alberghiere, uffici, scuole, comunità, ristoranti, ecc.

Questo sapone lavamani è un'alternativa più che valida alla saponetta classica, soprattutto, per l'indiscutibile praticità.

Adatto per gli erogatori di sapone.





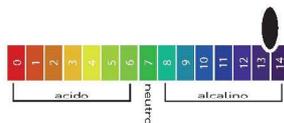
SANIFICANTI

Detergenti sanificanti ideali per la pulizia di superfici e strumentazioni a contatto con alimenti, particolarmente adatti per impianti di spillatura.

DETERGENTE SANIFICANTI PER IMPIANTI DI SPILLATURA



5 KG



CARATTERISTICHE:

Detergente sanificante specifico per la pulizia e sanificazione di impianti di spillatura per erogazione di birra, bevande, acqua e vino ad uso professionale. La sua formulazione è ideata per eliminare completamente e rapidamente tutti i residui di sostanze organiche, senza intaccare i materiali dell'impianto da trattare. Il cloro contenuto permette il controllo dei batteri, inoltre, non lascia residui negli impianti ed è di facile risciacquo.

MODALITÀ D'USO:

Fase 1: risciacquo dell'impianto con acqua.

Fase 2: sanificare a riciclo con una soluzione che va dall'1 al 2% di prodotto in acqua. Tempo di contatto 10/20 min.

Fase 3: scarico e risciacquo con acqua potabile.





H.A.C.C.P.

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL PANEL

H.A.C.C.P. (letteralmente Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo) è un protocollo volto a prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari nel settore alimentare. Il 29/04/2004 è entrato in vigore il regolamento 852/2004/CE recepito in Italia con il D. Lgs. 193/2007 sull'igiene dei prodotti alimentari, ovvero, l'obbligo di applicare il protocollo H.A.C.C.P. per tutti gli operatori del settore alimentare (dai produttori di materie prime, alla somministrazione al consumatore).

CARATTERI ESSENZIALI

Il sistema H.A.C.C.P. nasce dall'esigenza di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare. I piani autocontrollo servono a valutare i rischi ai quali possono essere soggetti gli alimenti e attuare preventivamente delle misure di sicurezza.

Questo sistema si basa su 7 principi:

1. **individuazione e analisi dei pericoli:** identificare i pericoli potenziali che dovranno essere controllati e associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi.
2. **individuazione dei CCP (punti critici di controllo):** un CCP è un punto, una fase o una procedura in cui è possibile ed indispensabile attuare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre a limiti accettabili un pericolo.
3. **definizione dei limiti critici:** stabilire i limiti critici entro i quali il CCP è sotto controllo.
4. **definizione delle procedure di monitoraggio:** attuare una serie di osservazioni e di misure per tenere sotto controllo ed entro i limiti i CCP.
5. **definizione e pianificazione delle azioni correttive:** stabilire in anticipo le azioni da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è più sotto controllo.
6. **definizione delle procedure di verifica:** stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema H.A.C.C.P. stia funzionando efficacemente.
7. **definizione delle procedure di registrazione:** predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure precedentemente esposte.

PROCEDURE E METODI DI PULIZIA (CODEX ALIMENTARIUS Rev. 4-2003, 6.1.2).

La pulizia può essere eseguita con l'uso separato o combinato di metodi fisici come il calore, lo strofinamento, il flusso turbolento, l'aspirazione o altri metodi che evitano l'impiego dell'acqua e di metodi chimici utilizzando detergenti, alcali o acidi.

Le procedure di pulizia comprendono, ove appropriato:

- la rimozione dei detriti grossolani dalle superfici.
- l'applicazione di una soluzione detergente per ammorbidire la sporcizia ed il film batterico, nonchè mantenerli in soluzione o sospensione.
- il risciacquo con acqua per la rimozione della sporcizia ammorbidita e dei residui di detergente.
- pulizia a secco o altri metodi appropriati per rimuovere e raccogliere residui e detriti.
- ove necessario, definizione con successivo risciacquo a meno che le istruzioni del fabbricante indichino, su base scientifica, che il risciacquo non è necessario.

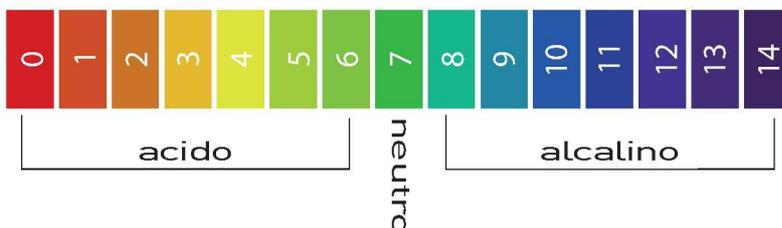


IL pH

GRADO DI ACIDITÀ O DI BASICITÀ DELLE SOSTANZE

La scala di misurazione del pH va da 0 a 14, dove pH7 è il valore dell'acqua pura ed è considerato neutro. Spostandosi a valori inferiori si hanno le sostanze acide, che generalmente vengono utilizzate per la rimozione di sporco calcareo e di ossidi metallici, mentre spostandosi a valori superiori si hanno le sostanze basiche/alcaline, che si utilizzano per sciogliere lo sporco grasso e le macchie d'olio. Sostanze acide e basiche molto concentrate sono corrosive e pericolose.

Tolleranza pH $\pm 0,5$



PROFESSIONAL Cleaner

DETERGENZA PER L'HO.RE.CA.

LEGENDA



IDONEO ALL'USO
H.A.C.C.P.



DETERGENTE PAVIMENTI



LAVAGGIO MANUALE
STOVIGLIE



DETERGENTE GRANDI
SUPERFICI



LAVAGGIO MECCANICO
STOVIGLIE



DETERGENTE
LAVAMANI



AZIONE BRILLANTANTE



DETERGENTE ADATTO
PER EROGATORI A MURO



DISINCROSTANTE GRASSI
COTTI



SGRASSATORE
UNIVERSALE



DETERGENTE
BAGNI E SANITARI



DETERGENTE PER
VETRI



DISINCROSTANTE WC



SANIFICANTE SPECIFICO
PER IMPIANTI SPILLATURA



MOBILI E SUPERFICI
DELICATE