

**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**



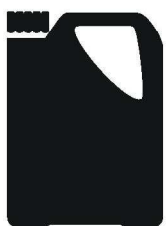
## LAVAGGIO STOVIGLIE

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

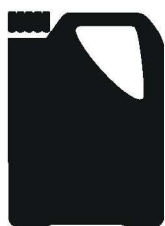


5 KG

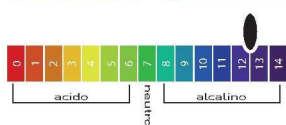


## DETERGENTE PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO DELLE STOVIGLIE

acque medie e dure



5 KG

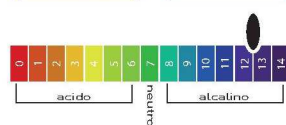


## DETERGENTE PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO DELLE STOVIGLIE

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:

Deetergente 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.**



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

## 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

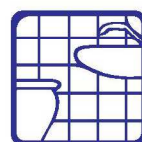
# DISINCROSTANTE PER WC



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

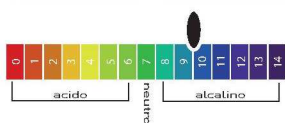
Detergenti per la pulizia e la manutenzione dei pavimenti e delle grandi superfici delicate.



# DETERGENTE PROFUMATO PER PAVIMENTI



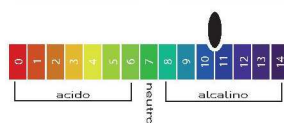
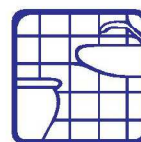
5 KG



# 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.**





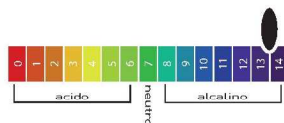
## SANIFICANTI

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.

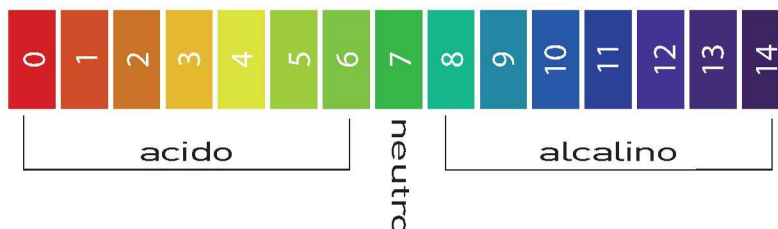


## IL pH

### 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  $\pm 0,5$



# LEGENDA



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



DETERGENTE PAVIMENTI



LAVAGGIO MANUALE  
STOVIGLIE



DETERGENTE GRANDI  
SUPERFICI



LAVAGGIO MECCANICO  
STOVIGLIE



DETERGENTE  
LAVAMANI



AZIONE BRILLANTANTE



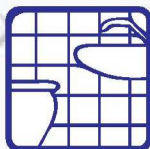
DETERGENTE ADATTO  
PER EROGATORI A MURO



DISINCROSTANTE GRASSI  
COTTI



SGRASSATORE  
UNIVERSALE



DETERGENTE  
BAGNI E SANITARI



DETERGENTE PER  
VETRI



DISINCROSTANTE WC



MOBILI E SUPERFICI  
DELICATE



SANIFICANTE SPECIFICO  
PER IMPIANTI SPILLATURA