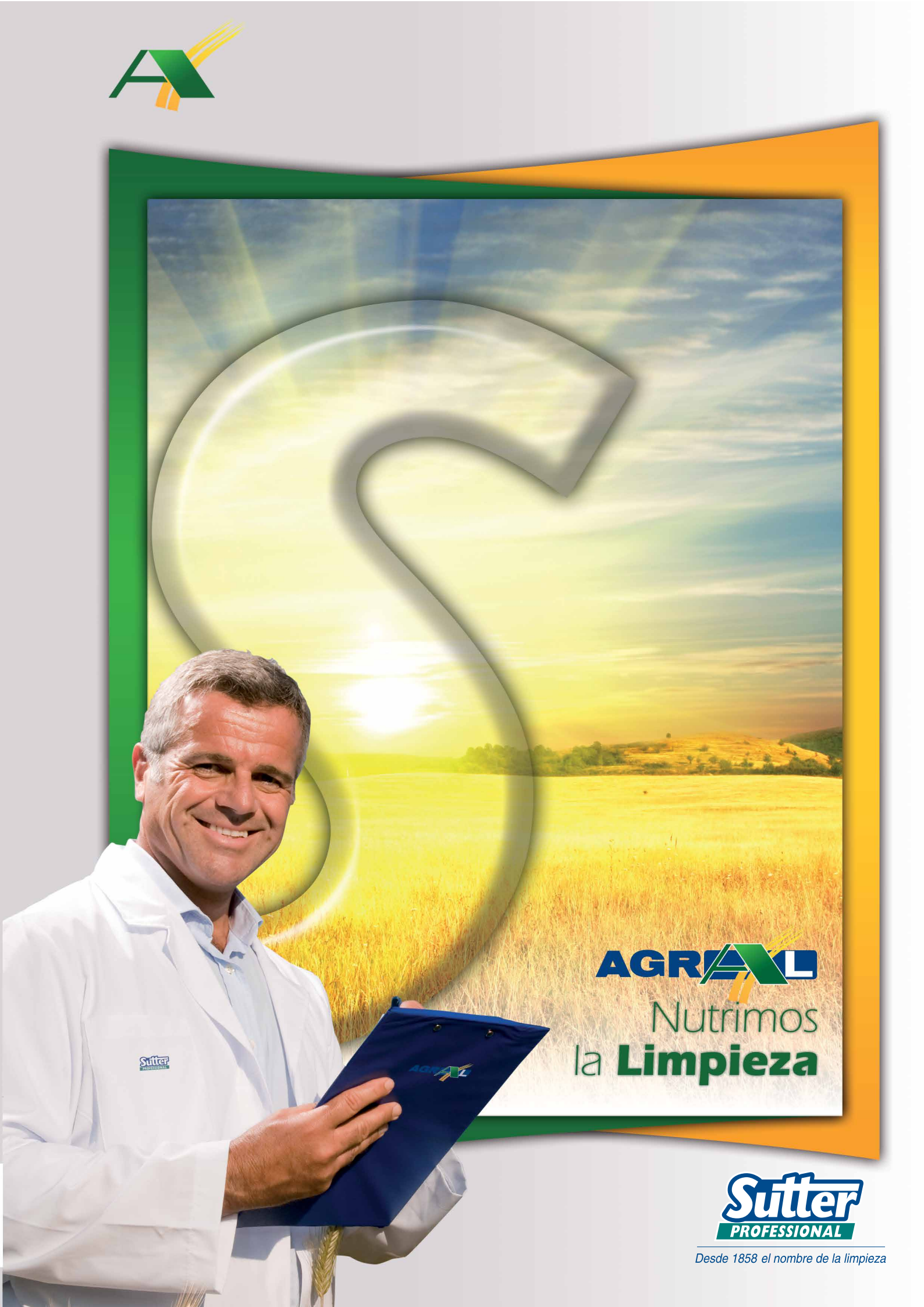

AGRIAL
Nutrimos
la Limpieza
Sutter
PROFESSIONAL
Desde 1858 el nombre de la limpieza

Sutter PROFESSIONAL

Desde 1858 el nombre de la limpieza

INTRODUCCIÓN

La industria alimenticia requiere criterios de higiene y seguridad alimentaria rigurosos de forma que se garantice la salud pública del consumidor. La calidad de los productos químicos utilizados en las operaciones de limpieza y desinfección es determinante junto con la calidad en el servicio y la formación profesional de cara a garantizar su máxima eficacia.

Dentro de la industria alimenticia, para ofrecer al cliente productos de calidad y no incurrir en sanciones o multas por parte de la autoridad sanitaria, es necesario que las estructuras y sistemas destinados a los alimentos se mantengan limpios continuamente y en perfectas condiciones higiénicas.
Las operaciones de limpieza tienen que ser las más adecuadas para cada tipología de suciedad existente, encuadrándose dentro de un proceso de higienización con el sistema y el producto que mejor satisfaga las necesidades del cliente, garantizando una completa higienización.

Las zonas de manipulación de los alimentos, suelos, paredes, puertas y superficies, incluyendo también los útiles, en particular aquellos en contacto directo con los alimentos, tienen que ser mantenidas en buenas condiciones higiénicas, así como ser fáciles de limpiar y, si fuese necesario, de desinfectar.
En aquéllos lugares donde los alimentos son preparados, elaborados o transformados, se tiene que evitar, o cuanto menos reducir a mínimos, la contaminación transmitida por vía aérea y asegurar un espacio de trabajo tal que permita el desarrollo de todas las operaciones en condiciones de máxima higiene.

Para alcanzar este objetivo de la mejor manera posible, es recomendable el empleo de productos y sistemas de limpieza capaces de combinar un elevado nivel de higiene y un esfuerzo reducido por parte del usuario.

Sutter Professional pone a disposición de sus clientes productos de la más alta calidad y un equipo de profesionales capacitados para encontrar siempre la solución que más se ajuste a las necesidades de cada cliente.

PRODUCCIÓN DE VINOS, CERVEZA Y ACEITES ALIMENTARIOS



MATADEROS Y FRIGORÍFICOS



PREPARACIÓN Y CONGELADO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA



ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS



INDUSTRIA LÁCTEA Y DERIVADOS



TÉCNICAS DE LIMPIEZA

SISTEMA DE ALTA PRESIÓN

Se trata de una técnica de limpieza que utiliza la alta presión del agua sustituyendo la acción mecánica y manual necesaria para la eliminación de la suciedad en las superficies. Particularmente indicado para limpiar e higienizar suelos y superficies lavables dentro de la industria alimenticia y en los locales de tránsito y comercialización de productos elaborados. Existen equipamientos de alta presión que están preparados para la inyección de producto químico, o que permiten la aplicación de producto y lavado simultaneamente.

MODO DE EMPLEO: Insertar el producto en el tanque para detergente y regular la concentración. Lavar la superficie y aclarar abundantemente. Cuando estos equipos no permiten la inyección de producto, este debe ser pulverizado previamente, utilizando una máquina de alta presión como medio de lavado y aclarado.

SISTEMA POR ESPUMA

Técnica de limpieza particularmente eficaz en presencia de suciedades orgánicas e inorgánicas dificiles en superficies tales como paredes y equipamientos. Se aconseja su empleo con un Sistema por Espuma dotado de enlace directo a un circuito de aire comprimido. Conseguir una espuma de alta calidad permite aumentar notablemente el tiempo de contacto sobre superficies verticales o inclinadas aumentando la acción química y permitiendo eliminar de manera uniforme y eficaz la suciedad que se deposita dentro de las áreas de almacenaje y trabajo.

MODO DE EMPLEO: Eliminar los restos sólidos con agua a presión. Regular la presión del equipo de espuma de tal modo que se consiga una espuma homogénea que se adhiera perfectamente a las paredes. Aplicar el producto. Dejar actuar durante 15 minutos. Aclarar con máquina de alta presión. En presencia de suciedades orgánicas, el uso de agua caliente (± 60º) favorece las operaciones de limpieza.

SISTEMA DE PULVERIZACIÓN

Método recomendado para la aplicación tanto de productos desinfectantes, como de productos de limpieza en general. Puede utilizarse para la limpieza y desinfección de grandes superficies, tales como interiores y exteriores de los depósitos, vehículos de transporte, equipamientos, entre otras superficies. Dado que este método no posee acción mecánica, es recomendable que en las operaciones de aclarado se utilice alta presión con el agua fría o caliente (± 60 ºC) dependiendo del tipo de suciedad presente.

SISTEMA CLEAN IN PLACE

El Clean In Place (CIP) es un sistema de limpieza automático o semi-automático, incorporado en el equipo de limpieza, que realiza una recirculación de dilución de detergente y soluciones de aclarado a temperaturas y a presiones preestablecidas. Asegura que las lineas de producción se limpien regularmente, eliminando todo contaminante tanto orgánico como inorgánico. Todas las operaciones de lavado y aclarado son administradas por instalaciones automatizadas. La gran ventaja de este sistema reside en el hecho de que permite la limpieza de los útiles de producción sin que éstos tengan que ser desplazados o desmontados. Este sistema está particularmente indicado para la limpieza de depósitos, tanques, tuberías y equipos de procesamiento de bebidas y alimentos.

MODO DE EMPLEO: Elaborar la solución de limpieza en el tanque del sistema CIP corresponidente.

Almacenamiento, Preparación y Conservación de Frutas y Verduras

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Diariamente	**ALKADET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
			Máquina Fregadora	1-3%
	Periodicamente	**AGRASAN PER**	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Paredes	Periodicamente	**ALKACHLOR FOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema por Espuma	1-3%
Equipamientos	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
Utensilios en contacto con los alimentos	Siempre que sea necesario	**DUO QUAT**	Manualmente	Puro
	Periodicamente	**CHLORDET**	Por inmersión	1-3%
Cámaras de refrigeración**	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
		QUAT ACTIVE	Sistema de Alta Presión	1-5%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%

** Antes de la aplicación del producto, la superficie a limpiar deberá estar a temperatura ambiente.



SutterTech PROFESSIONAL Service & Assistance

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.



Producción de Vinos, Cerveza y Aceites Alimentarios

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Siempre que sea necesario	**ALKADET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
			Máquina Fregadora	1-3%
	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
Paredes		**ALKAFOAM SUPER**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM		1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Equipamientos	Diariamente	**ALKAFOAM SUPER**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema CIP	1-3%
		ALKANET	Sistema CIP	1-3%
	Siempre que sea necesario	**ACIDFOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		ACIDNET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Cuba de Fermentación	Siempre que sea necesario	**ALKANET***	Sistema CIP	1-3%
	Periodicamente	**CHLOR***	Sistema CIP	1-3%
		AGRASAN PER*	Sistema CIP	0,5 - 1,5%
Cuba de Almacenaje	Siempre que sea necesario	**ALKANET**	Sistema CIP	1-3%
	Periodicamente	**CHLOR***	Sistema CIP	1-3%
		AGRASAN PER*	Sistema CIP	0,5 - 1,5%
Cinta Transportadora	En ciclos contínuos	**LUBRINET**	Dosificación Automática	N.D.

* Recomendado para su uso en el ámbito de producción de vinos y cerveza



Sutter Tech PROFESSIONAL Service & Assistance

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.

Sutter PROFESSIONAL



Mataderos y Frigoríficos

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Al final de cada turno de trabajo	**ALKACHLOR FOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema por Espuma	1-3%
	Diariamente	**AGRASAN PER**	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Paredes	Al final de cada turno de trabajo	**ALKAFOAM SUPER**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema por Espuma	1-3%
Equipamientos	Diariamente	**ALKACHLOR FOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Bancos de Trabajo	Diariamente	**ALKACHLOR FOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
Utensilios en contacto con los alimentos	Diariamente	**ALKADET**	Manualmente	1-3%
	Siempre que sea necesario	**DUO QUAT**	Manualmente	Puro
	Periodicamente	**CHLORDET**	Por inmersión	1-3%
Cámaras de refrigeración**	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema por Espuma	1-3%

** Antes de la aplicación del producto, la superficie a limpiar deberá estar a temperatura ambiente.



Sutter Tech PROFESSIONAL Service & Assistance

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.



Preparación y Congelado de Productos Derivados de la Pesca

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Diariamente	**ALKACHLOR FOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Paredes	Diariamente	**ALKADET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
		CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Equipamientos	Diariamente	**ACIDFOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Bancos de Trabajo	Diariamente	**ALKACHLOR FOAM**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
	Periodicamente	**AGRASAN PER**	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Utensilios en contacto con los alimentos	Diariamente	**ALKADET**	Manualmente	1-3%
	Siempre que sea necesario	**DUO QUAT**	Manualmente	Puro
	Periodicamente	**CHLORDET**	Por inmersión	1-3%
		QUAT ACTIVE	Por inmersión	1-5%
Cámaras de refrigeración	Periodicamente	**QUAT ACTIVE**	Sistema de Alta Presión	1-5%
		CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema por Espuma	1-3%
Mesas de corte	Diariamente	**ALKADET**	Manualmente	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
	Periodicamente	**CHLORDET**	Manualmente	1-3%



Sutter Tech PROFESSIONAL Service & Assistance

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.

Sutter PROFESSIONAL



Industria Láctea y Derivados

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Diariamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKADET	Máquina Fregadora	1-3%
			Sistema de Alta Presión	1-3%
Paredes	Diariamente	**ALKAFOAM SUPER**	Sistema por Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema por Espuma	1-3%
	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
Tanque de Recepción/Almacenamiento	Diariamente	**CHLORDET**	Sistema CIP	1-3%
		CHLOR	Sistema CIP	1-5%
		ACIDNET	Sistema CIP	1-3%
Equipamientos	Diariamente	**ALKADET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
	Periodicamente	**ACIDNET**	Sistema CIP	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Bancos de Trabajo	Diariamente	**ALKADET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
Cámaras de refrigeración	Periodicamente	**CHLORDET**	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Utensilios en contacto con los alimentos	Siempre que sea necesario	**DUO QUAT**	Manualmente	Puro
	Periodicamente	**CHLORDET**	Por inmersión	1-3%
		QUAT ACTIVE	Por inmersión	1-5%



Sutter Tech PROFESSIONAL Service & Assistance

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.

Sutter PROFESSIONAL

ACIDNET



Detergente en base ácido fosfórico, sin espuma, para la desincrustación de superficies en áreas de procesamiento de alimentos. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP) o por pulverización.

ph <1

ACIDFOAM



Detergente en base ácido fosfórico, en espuma, para la desincrustación de superficies en áreas de procesamiento de alimentos. Este producto debe ser utilizado con sistema generador de espuma.

ph <1

AGRASAN PER



Higienizante en base ácido peracético con amplio espectro de acción higienizante, sin espuma. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP) o por pulverización después de lavar adecuadamente la superficie.

ph <1

ALKACHLOR FOAM



Detergente alcalino clorado en espuma, elevado poder higienizante y desengrasante para la limpieza en áreas de procesamiento de alimentos. Este producto debe ser utilizado con sistema generador de espuma.

ph >13

ALKADET



Detergente desengrasante alcalino inodoro, de elevado poder de limpieza y anti-redepositante. Gran emulsionador de materia orgánica. En caso de que sea posible, puede ser usado en máquina fregadora para el lavado de pavimentos.

ph >13

ALKAFOAM SUPER



Detergente desengrasante indicado para la eliminación de suciedades difíciles en áreas de procesamiento de alimentos. Este producto debe ser utilizado con sistema generador de espuma.

ph >13

DUO QUAT



Detergente higienizante antibacteriano que puede ser usado en todas las áreas de procesamiento de alimentos. Puede ser usado manualmente o por pulverización.

ph 11±0,3

ALKANET



Detergente fuertemente alcalino de elevado poder saponificante, exento de espuma, concebido para la limpieza de superficies en áreas de procesamiento de alimentos. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP).

ph >13

CHLORDET



Detergente desengrasante higienizante sin espuma, con cloro activo para la limpieza de superficies lavables en todas las áreas de procesamiento de alimentos. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP), por inmersión, pulverización, o manualmente.

ph >13

CHLOR



Solución higienizante clorada sin espuma para la eliminación de un amplio espectro de microorganismos, concretamente bacterias y hongos. Debe ser utilizado en sistema de recirculación (CIP)

ph >12

LUBRINET



Lubricante en base acuosa sin espuma, para su uso en cadenas transportadoras en áreas de procesamiento de alimentos.

ph 10,3±0,5

LUBRISEC



Lubricante para cadenas transportadoras en seco, dirigido a la industria alimenticia. Ideal para transportes de envases Pet y Ref Pet.

ph 10,3+-0,5

QUAT ACTIVE

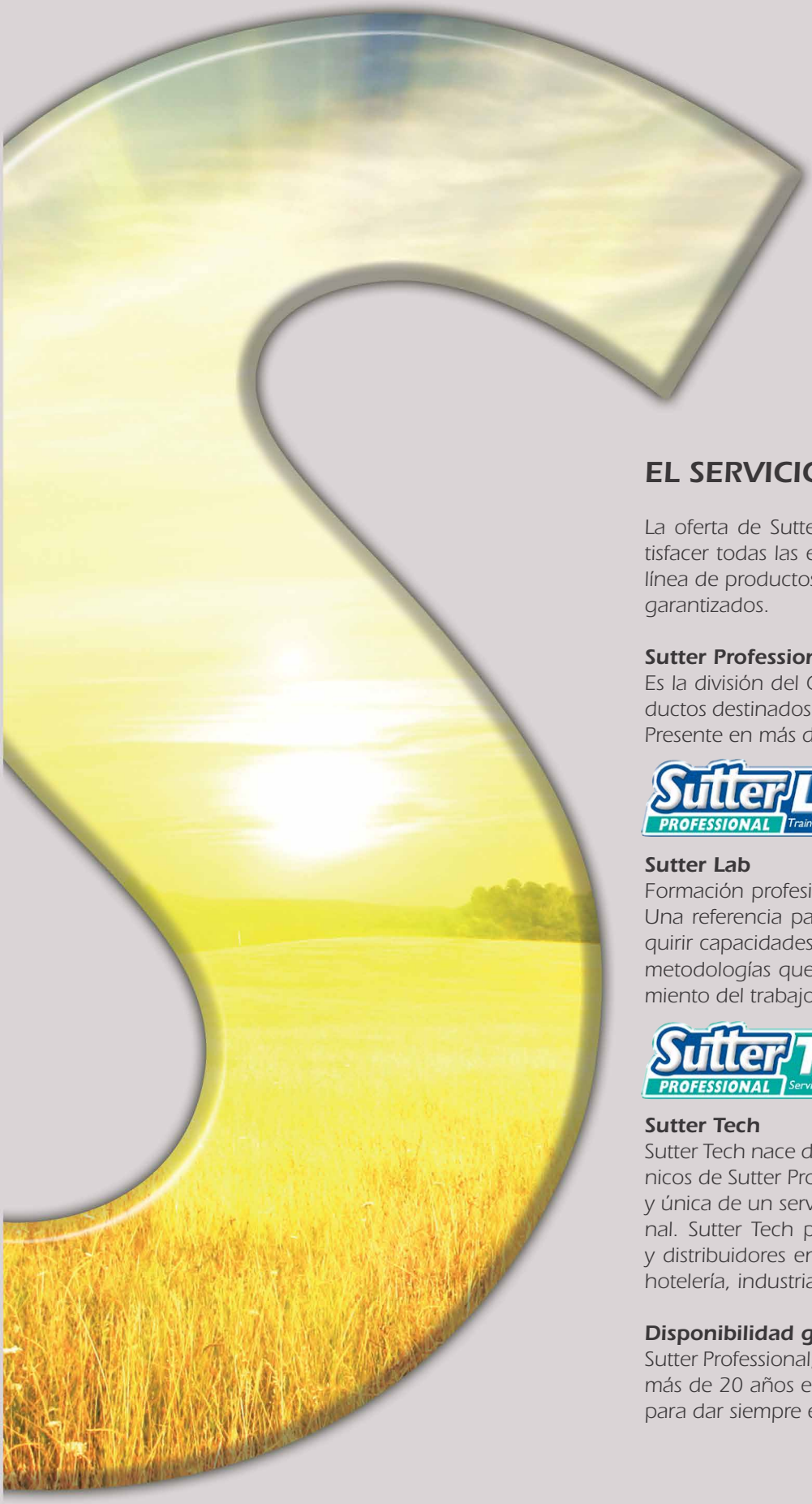


Detergente higienizante en base amonios cuaternarios eficaz en un amplio espectro de microorganismos, concretamente bacterias y hongos. Ideal para la limpieza/higienización de equipamientos y áreas de procesamiento de alimentos. Puede ser usado manualmente o por inmersión.

ph 7,8±0,5

Sutter PROFESSIONAL

Desde 1858 el nombre de la limpieza



EL SERVICIO SUTTER PROFESSIONAL

La oferta de Sutter Professional ha sido diseñada para satisfacer todas las exigencias de higiene y limpieza con una línea de productos específicos de alta calidad, certificados y garantizados.

Sutter Professional
Es la división del Gruppo Sutter, que produce y vende productos destinados a profesionales del mundo de la limpieza. Presente en más de 30 países.

Sutter Lab
Formación profesional para más de 2000 personas al año. Una referencia para todos los clientes, donde pueden adquirir capacidades profesionales a través del aprendizaje de metodologías que les permiten elevar la calidad y el rendimiento del trabajo.

Sutter Tech
Sutter Tech nace de la necesidad de unificar los servicios técnicos de Sutter Professional para asi dar uma imagen global y única de un servicio de elevada calidad a nível internacional. Sutter Tech presta asistencia técnica a clientes finales y distribuidores en áreas tales como: lavanderías, catering, hotelería, industria alimenticia, etc.

Disponibilidad geográfica
Sutter Professional, a través de sus distribuidores, desde hace más de 20 años está presente en todo el territorio nacional para dar siempre el servicio más cercano a sus clientes.

Material para uso exclusivo de la fuerza de ventas Sutter Professional Ed. 06/11