



SANITEK®

VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN



LÍNEA ALIMENTOS

RESTAURANTES Y BARES



RESTAURANTES Y BARES

SANITEK es una empresa líder en soluciones de higiene y sanidad para la Industria Restaurantera. Colaboramos con nuestros clientes fortaleciendo y consolidando la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de manipulación y preparación. Nuestra oferta de valor incluye el desarrollo de sistemas de higiene y un amplio portafolio de productos de limpieza y sanitización de última tecnología, soportada en la experiencia adquirida durante más de 40 años en el mercado y a la alta efectividad de las soluciones personalizadas que ofrecemos. Nuestra oferta de valor se compone de un paquete de servicios, sistemas y productos diseñados para mejorar la productividad y la competitividad de su empresa.

SANITEK cuenta con los sistemas de Limpieza y Sanitización más avanzados en la actualidad para la industria restaurantera. Los nuevos requerimientos y exigencias sanitarias en el manejo de alimentos, así como las exigencias de las autoridades sanitarias para los restaurantes de comida nacional e internacional, tienen como objetivo incrementar la calidad de los productos y servicios ofrecidos buscando conquistar los gustos más exigentes.

De acuerdo a estas exigencias, **SANITEK** cuenta con personal capacitado, calificado y acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria como GMP'S, FOOD DEFENSE, POES, DISTINTIVO H y HACCP. Nuestro compromiso es asegurar la inocuidad, calidad y sanidad de los alimentos preparados, evitando al máximo las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.

En la industria restaurantera, es necesario tener cuidado en el manejo de los alimentos para evitar que se contaminen, que aumente la contaminación, o bien, que la contaminación que traen de origen continúe allí. Es fundamental proteger la calidad microbiológica de los alimentos, por lo que todas las superficies deben ser lavadas y sanitizadas de acuerdo a los procedimientos que correspondan, de igual forma se debe contar con los métodos adecuados para evitar la contaminación cruzada.

Para evitar la contaminación microbiológica, **SANITEK** le ofrece un servicio integral en sistemas de higiene y desinfección, asesoría, capacitación e implementación en los procesos de limpieza y desinfección.

Para asegurar el correcto lavado y desinfección de manos en contacto directo con alimentos se recomienda: **DERMOSAN, DERMOSAN H, DERMOSAN H FOAM y DERMOSAN DRY.**

Para facilitar la remoción de la grasa en tablas de corte, mesas, rebanadoras, mezcladoras, guantes, mandiles y utillaje en general, se recomienda el uso de detergentes alcalinos auto-espumantes como **SANIFOAM, SANIFOAM C** o **GERMIKUAT.**

Para el lavado manual de cristalería fina, vajillas, cazuelas, sartenes, y utensilios en general se recomienda utilizar detergentes neutros autoespumantes como **BIOSAFE N** o **SANICLEAN**, para posteriormente sanitizar con **SANIBIOX, SANIPEROX, SANICITRUS, SANIKUAT, SANIKUAT 4** ó **SANIKUAT 5.**



Pregunte por nuestros otros programas de mantenimiento **SANITEK**: mejoradores de ambiente, limpieza de vidrios, limpieza y sanitización de baños, mantenimiento general, limpieza y sanitización de manos, tratamiento de metales, mantenimiento eléctrico y electrónico, mantenimiento de vehículos automotores, desincrustación de equipos, limpieza y sanitización de áreas para procesamiento de alimentos, control de plagas, mantenimiento de pisos industriales e institucionales.



Para el lavado automático de cristalería fina, loza y utensilios de cocina utilice **SANIWASH y SANIWASH C**. Luego del lavado, utilice **SANIWASH DRY** como aditivo de enjuague para disminuir el tiempo de secado de la loza y utensilios, así como para mejorar la apariencia de la cristalería. Para facilitar la remoción de residuos de comida adheridos en hendiduras o áreas de difícil acceso, utilice **SANIWASH BIO** en la etapa del pre-lavado o remojo. La mezcla de enzimas de elevada actividad que contiene le permitirá reblandecer y eliminar residuos de grasas, aceites, azúcares, proteínas y almidones. En la etapa de sanitización utilice **SANICLOR WM** para eliminar de manera efectiva la carga microbiana residual. Para eliminar depósitos de incrustación en las máquinas lavalozas, utilice **SANIBRITE WM**.

En áreas con suciedad ligera, como cámaras de refrigeración y almacenes, se debe realizar la limpieza con detergentes de baja alcalinidad como **BIOSAFE OXY, BIOSAFE 1, BIOSAFE 2 y SANICLEAN**. En aquellos pisos en los que quedan marcas de patines, y otras manchas difíciles, utilizar productos de alcalinidad media como **SANIFOAM o SANIFOAM C**.

Para la higienización de hornos, planchas, freidoras y parrillas donde la acumulación de grasa provoca la formación de cochambre, la limpieza se deberá realizar diariamente con **SANIGRAS o SANIGRAS 2**. Los equipos, pisos, paredes y superficies en general se incrustan por el contenido mineral de los alimentos y el agua. Para el control de esta suciedad mineral, se recomienda un programa de lavado ácido con **ACID FOAM, SANIDET ACID 1, SANIDET ACID 2 ó SARRISAN**. Para el abrillantado de superficies de acero inoxidable utilizar **SANIBRITE y SANIBRITE PLUS**.

Permita que **SANITEK** sea su aliado para cumplir con los objetivos del programa **DISTINTIVO H**, así como para controlar y mantener los estándares microbiológicos de los alimentos preparados que ésta normatividad requiere. Para tal fin, hemos desarrollado productos de amplio espectro biocida, capaces de actuar contra biopelículas, con gran poder fungicida y de un excelente desempeño aún a bajas temperaturas como: **SANIBIOX, SANIPEROX, SANIPEROX FV, SANICITRUS, SANIKUAT, SANIKUAT 4 ó SANIKUAT 5**.

Para el control de tapetes sanitarios, algas y hongos, **SANIKUAT P4, SANIKUAT, SANIKUAT 4 o SANIKUAT 5** es la alternativa correcta por su comprobado efecto residual.

Para el lavado de vegetales como apio, coliflor, zanahoria, elote, chile, jitomate, melón, fresa, calabaza, pepino, etc., se debe utilizar **BIOSAFE 2 ó BIOSAFE N**. Como paso final, y para realizar la desinfección y asegurar la inocuidad del alimento, se deberá utilizar **SANIYODO, SANIBIOX, SANICITRUS o SANIPEROX FV**.



SANITEK HA DESARROLLADO PARA ESTE GIRO LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

- ✦ **DERMOSAN:** Detergente Antiséptico para la limpieza y sanitización de manos y piel.
- ✦ **DERMOSAN H:** Antiséptico para manos y piel base clorhexidina.
- ✦ **DERMOSAN H FOAM:** Antiséptico para manos y piel espumante base clorhexidina.
DERMOSAN NEUTRO: Limpiador para manos de uso pesado.
- ✦ **DERMOSAN DRY:** Antiséptico en gel de acción inmediata para sanitización de manos.
- ✦ **DERMOSAN DRY L:** Antiséptico líquido de acción inmediata para sanitización de manos base alcohol.
- ✦ **BIOSAFE OXY:** Detergente neutro con Peróxido de Hidrógeno.
BIOSAFE N: Detergente neutro biodegradable para lavado manual.
BIOSAFE 1: Desengrasante biodegradable soluble en agua.
BIOSAFE 2: Desengrasante concentrado biodegradable.
- SANICLEAN:** Detergente en pasta.
- SANIFOAM:** Detergente alcalino concentrado autoespumante.
SANIFOAM 3: Detergente alcalino autoespumante.
- ✦ **SANIFOAM C:** Detergente alcalino clorado auto espumante.
- ✦ **SANIFOAM C 2:** Detergente alcalino clorado auto espumante.
- ✦ **SANIFOAM C 3:** Detergente alcalino clorado auto espumante.
- ✦ **GERMIKUAT:** Detergente sanitizante auto espumante.
ACID FOAM: Detergente ácido auto espumante.
ACID FOAM 2: Detergente ácido auto espumante.
- SANIGRAS:** Quitacochambre adherente alcalino en forma de gel viscoso.
SANIGRAS 2: Quitacochambre líquido alcalino.
- SANIDET K:** Detergente alcalino para aplicaciones CIP y COP.
- ✦ **SANIDET CLOR:** Detergente alcalino clorado para aplicaciones CIP y COP.
SANIDET ACID 1: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.
SANIDET ACID 2: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.
- SANIBRITE:** Detergente Ácido para acero inoxidable.
SANIBRITE PLUS: Limpiador y abrillantador de acero inoxidable.
- ✦ **SANIBIOX:** Sanitizante a base de Dióxido de Cloro activo.
- ✦ **SANIPEROX:** Sanitizante a base de Ácido Peracético.
- ✦ **SANIPEROX FV:** Sanitizante a base de Ácido Peracético y Peróxido de Hidrógeno para frutas y verduras.
- ✦ **SANIKUAT:** Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio.
SANIKUAT 4: Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio de 4ta generación.
SANIKUAT 5: Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio de 5ta generación.
- ✦ **SANIKUAT P4:** Perlas Sanitizantes a base de Cuaternarios de Amonio de 4ta Generación.
- ✦ **SANIYODO:** Sanitizante a base de Yodóforos.
- ✦ **SANILACTICO:** Sanitizante base ácido láctico.
- ✦ **SANICITRUS:** Sanitizante a base de extractos cítricos.
- ✦ **SANICLOR:** Sanitizante a base de Hipoclorito de calcio al 65%.
- ✦ **SARRISAN:** Sarricida adherente.
SANIWASH: Detergente alcalino para máquina lavaloz.
- ✦ **SANIWASH C:** Detergente alcalino clorado para máquina lavaloz.
- SANIWASH DRY:** Aditivo de enjuague y secado para máquina lavaloz.
- ✦ **SANICLOR WM:** Sanitizante clorado para máquinas lavaloz.
SANIWASH BIO: Prelavador para loza y utensilios de cocina a base de enzimas.
SANIBRITE WM: Desincrustante para máquinas lavaloz.
- DRENATEK:** Destapacaños.
MATEK: Insecticida residual.
PIRETEK: Insecticida de seguridad.
PIRETEK AQUA: Insecticida de seguridad base agua.



COVID19

Contiene ingredientes activos que han demostrado ser eficaces en la inactivación del virus SARS-CoV-2 de acuerdo al Programa de Patógenos Virales Emergentes de la EPA. Se presume son eficaces por su capacidad de inactivar virus de la familia Coronaviridae como el MERS-CoV y el SARS-CoV, similares en estructura, material genético y replicación vírica al SARS-CoV-2.

SANITEK
CARR. TLAJOMULCO-SAN MIGUEL CUYUTLÁN KM 9.5 #514
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA, JAL. MÉXICO CP 45640
TEL. +52 (33) 3654-2136
ASISTENCIA@SANITEK.COM.MX
WWW.SANITEK.COM.MX



f **sanitek**mx



SANITEK[®]
VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Prohibida la reproducción parcial o total del contenido, información, imágenes, logotipos de este documento por cualquier medio o procedimiento sin autorización expresa previa y por escrito. Toda forma de reproducción y uso no autorizados será perseguido de acuerdo a la ley.