VICTORY
LIMPIEZA PROFESIONAL

LÍNEAS DE PRODUCTOS

LÍNEA ALIMENTICIA





Certificaciones

anmat
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

senasa
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

ORGANICO ARGENTINA
PRODUCTOS CERTIFICADOS PARA LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE PRODUCCIONES EN ESTABLECIMIENTOS ORGÁNICOS

CK REPRESENTACIONES
HOTELERA - GASTRONOMICA

+54 3757 31-9134
www.ckrepresentaciones.com.ar

DETERGENTES

Detergente Max-100 (15% activo)	Detergente neutro viscoso concentrado para uso manual y de rápida acción removedora de suciedades en equipos de producción, estaciones sanitarias, mesadas, paredes, utensilios, vajilla, vasos y copas de vidrio, ollas y cacerolas.

DESENGRASANTE ALCALINO CLORADO

Alka-Foam	Desengrasante alcalino clorado para limpieza general de superficies y equipos de producción en industria alimenticia. Ideal para aplicar con equipos generadores de espuma. Posee propiedad de blanqueo sobre los colorantes vegetales y animales. Excelente remoción de grasas y proteínas.

DESENGRASANTES

Desengrasante Cámaras y Sistemas Refrigerados	Limpiador desengrasante efectivo en superficies a baja temperatura inclusive con hielo, para aplicación en cámaras frigoríficas, túneles de congelado. Puede ser usado en superficies de hasta -34°C dado que no se congela.
Desengrasante Forte	Potente desengrasante descarbonizante para la limpieza de todo tipo de superficies. Remueve rápidamente los depósitos grasosos. Ideal para aplicar con generadores de espuma.
Desengrasante Multiuso	Desengrasante alcalino para la limpieza de equipos de producción, paredes, pisos, ganchos, roldanas, cajones, mesadas. Libre de soda cáustica. Ideal para aplicar con generadores de espuma.
Desengrasante Multiuso Baja espuma	Desengrasante baja espuma ideal para equipos con alta presión y máquinas de lavado de piso automático. Para pisos pintados, cementicios, gomas y epoxi. Libre de soda cáustica.

DESINFECTANTES Y LIMPIADORES DE MANOS

Alcohol Gel	Gel alcohólico, sanitizante para manos y antebrazos. No pegajoso, rápido secado, uso frecuente.
Jabón Sanitizante para Manos	Jabón sanitizante para manos con Ácido Láctico. Agente antimicrobiano origen natural de amplio espectro bactericida, ideal para uso frecuente en áreas de procesamiento de alimentos y ámbitos de la salud.

DESINFECTANTES Y SANITIZANTES

Desinfectante IAC. Acción dual	Desinfectante de amplio espectro y acción inmediata. De base alcohólica (isopropílico) y amonio cuaternario de 5ta. Para aplicar en superficies que entran en contacto directo con: alimentos, drogas, material de laboratorio. De evaporación rápida, No requiere enjuague y con efecto residual.
Desinfectante Multiuso	Desinfectante (base amonio cuaternario), para aplicación general en superficies que entran en contacto con alimentos. Ideal para uso en equipos de producción, mesas y mesadas, cintas transportadoras.
Desinfectante Multiuso (10%)	Desinfectante concentrado (base amonio cuaternario), para aplicación general en superficies que entran en contacto con alimentos. Ideal para uso en equipos de producción, mesas y mesadas, cintas transportadoras.
Hipoclorito de Sodio (100g/l)	Desinfectante concentrado líquido clorado estabilizado de alta pureza para la desinfección y sanitización de todo tipo de superficies en industrias lácteas, alimentos y bebidas.
Lactisan	Desinfectante de rápida acción a base de Ácido Láctico, concentrado y estabilizado, para desinfección de superficies que estén en contacto con alimentos: equipos de producción, mesas y mesadas, cintas transportadoras, etc.

Oxi-Dry	Limpiador desinfectante de acción inmediata. De base alcohólica (isopropílico) y peróxido de hidrogeno. Para aplicar en diversas superficies en contacto con alimentos. Ideal para áreas secas o de poca humedad debido a su rápida evaporación. No requiere enjuague. Sin efecto residual.
Perac - Ácido Peracético (5%)	Desinfectante a base de Ácido Peracético estabilizado para aplicación en todo tipo de superficies que entran en contacto con alimentos. Ideal para desinfección de equipos, tanques y cañerías en sistemas de recirculación CIP en industrias de alimentos y bebidas.
Saniclor - Desinfectante de verduras, frutas y hortalizas	Desinfectante clorado líquido concentrado de fácil aplicación y de alta pureza, combinado con estabilizantes que aseguran una efectiva desinfección en todo tipo de frutas, verduras y hortalizas.
Sanilac - Desinfectante de verduras, frutas y hortalizas	Desinfectante a base de Ac. Láctico y buffer de pH controlado. Para limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas. Sin necesidad de enjuague, solo en 90 segundos. Desinfectante de ultra
Saniper - Desinfectante de verduras, frutas y hortalizas	rápida acción a base de Ácido Peracético concentrado y estabilizado para desinfección de todo tipo de frutas, verduras y hortalizas. Desinfectante sanitizante general (base etílica),
Sani-Pure - Alcohol etílico	para superficies en contacto con empresas de alimentos y bebidas. Especialmente indicado para empresas con alta producción de harina, especies (empresas secas). No requiere enjuague, de evaporación rápida y sin efecto residual.

DESENGRASANTE Y DESINCRUSTANTE ÁCIDO

Desincrustante Ácido	Desengrasante desincrustante ácido con acción bactericida para la industria frigorífica y láctea. Con excelentes propiedades de disolución, remoción de sales, residuos jabonosos secos, como así también para la limpieza general de suciedad grasa. Uso manual o por sistema espumado.

LIMPIADOR DESINFECTANTES PARA MÁQUINAS Y SUPERFICIES

Power-Quat	Limpiador desengrasante desinfectante de uso general de superficies en empresas procesadoras de alimentos. Para la limpieza y desinfección de equipos de producción y superficies en general. Ideal para aplicar con generadores de espuma. Con amonio cuaternario de 5ta.

PRODUCTOS CIP

Alka-Plus CIP	Limpiador alcalino clorado para ser utilizado en la limpieza general de cañerías, tanques y equipos de producción en la industria alimenticia y sistemas de recirculación (CIP). Apto para uso en superficies de inoxidables. Excelente remoción de grasas y proteínas.
Limpiador Alcalino CIP	Limpiador alcalino para ser utilizado en la limpieza general de cañerías, tanques y equipos de producción en la industria alimenticia y sistemas de recirculación (CIP). Producto apto para uso en aceros inoxidables 304 y 316; no ataca plásticos ni gomas en la dilución de uso.
Limpiador Desincrustante Ácido CIP	Limpiador desincrustante ácido base fosfórico de uso general en empresas de alimentos en general para limpieza de equipos y cañerías por sistema CIP. Apto para uso en acero inoxidable 304 y 316. No ataca plásticos ni gomas en las diluciones de uso.
Perac Ácido Peracético (5%)	Desinfectante a base de Ácido Peracético estabilizado para aplicación en todo tipo de superficies que entran en contacto con alimentos. Ideal para desinfección de equipos, tanques y cañerías en sistemas de recirculación CIP en industrias de alimentos y bebidas.