

L ' H y g i è n e d e



l a C u i s i n e



- P. 97 Les produits lave-vaisselle
- P. 103 L'entretien de la cuisine
- P. 111 L'essuyage et récurage en cuisine
- P. 116 La protection des aliments
- P. 118 L'équipement de la personne

► VOS ATTENTES...

L'hygiène en cuisine concerne les activités touchant à la préparation et à la transformation des denrées alimentaires : de la réception des matières premières à l'évacuation des déchets

L'hygiène en restauration est indispensable pour cinq raisons incontournables :

- **Assurer** au consommateur des repas de qualité, préparés dans des conditions d'hygiène optimales
- **Garantir** la sécurité du personnel et limiter les risques d'accidents
- **Optimiser** les coûts de gestion dans l'utilisation de produits et systèmes de nettoyage
- **Se conformer** aux lois et réglementations en vigueur HACCP, AFNOR
- **Assurer** une excellente image de marque à l'établissement

... NOS RÉPONSES ▼

Conscients de l'enjeu que représente pour vous l'hygiène en restauration, nous nous engageons à :

- Vous fournir des produits et systèmes d'hygiène et de désinfection sélectionnés pour leurs performances et leur facilité d'utilisation. Ces produits sont tous conformes à l'arrêté du 27 octobre 1975 : Produits de nettoyage du matériel pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Vous accompagner dans la mise en place HACCP, par l'étude et la réalisation d'un plan de nettoyage et de désinfection spécifique aux contraintes de votre établissement
- Mettre à votre disposition des programmes de formation axés sur le nettoyage, la désinfection, la connaissance et la mise en application de la méthode HACCP
- Mettre à votre service une assistance technique et permanente pour assurer la maintenance régulière des systèmes de dosage et veiller au respect des protocoles de nettoyage élaborés dans le cadre de notre partenariat



HACCP

La réponse DiversyLever - Pro Hygiène Service



Une réponse simple, claire à mettre en œuvre,

conforme aux directives européennes :
- Arrêté du 9 mai 1995, concernant la restauration commerciale
- Arrêté du 29 septembre 1997, concernant la restauration collective

1

Audit et résultat d'audit

2

Le plan de nettoyage et de désinfection

► **Le plan comprend :**

Un classeur "organisation et contrôles"

Grâce auquel nous vous aidons à rédiger votre plan de nettoyage et de désinfection, c'est-à-dire :

► **Les protocoles**

pour chaque local, matériel et équipement

► **Les planches murales**

qui reprennent les protocoles choisis pour toutes les zones à traiter dans votre établissement

► **Les tableaux d'autocontrôle**

qui facilitent votre travail de planification et contrôle

► **Le rapport de service**

que nous rédigeons avec vous à chacune de nos visites, véritable "chek-up", il vous alertera sur les points critiques

Système hors-sols complet, assurant une vaisselle impeccable, un contrôle des coûts, une simplicité de manipulation et une sécurité absolue de l'utilisateur.

Système exclusivement pour machines à paniers mobiles (convoyeurs et machines multi-bains).

Doseur Suma Revoflow (2 produits)

Code : 857748

Doseur Unijet (1 produit)

Code : 598748



SUMA REVOFLOW



Suma Revoflow Max P2
Code : 857797



Suma Revoflow Perfect A17
Code : 857789

LES PRODUITS LAVE-VAISSELLE

SYSTEME AUTOMATIQUE



SUMA UNISON MAXI G3 SUMA

Poudre granulée de couleur blanche.
Produit chloré : 2%
Indice de séquestration : 60,3
Concentration d'utilisation : 1 à 3 g/l en eau dure.
Cartouche de 4,5 kg
Par colis de 3
Code : 562363



SUMA UNISON SUPER G1 SUMA

Poudre granulée de couleur blanche.
Ne contient pas de chlore.
Indice de séquestration : 42,2
Concentration d'utilisation : 1 à 3 g/l en eau douce.
Cartouche de 4,5 kg
Par colis de 3
Code : 562355



SUMA UNISON BRIE A1 SUMA

Liquide de rinçage de couleur jaune.
pH pur : 1,5
Température d'utilisation : 70 à 85°
Concentration d'utilisation : 0,2 à 0,4 ml/l
Cartouche de 4 l
Par colis de 3
Code : 582692



SUMA UNISON CLAR A2 SUMA

Liquide de rinçage neutre concentré et peu moussant pour le lavage automatique de la vaisselle.
Permet un séchage rapide, sans trace ni tache.
Concentration d'utilisation : 0,2 - 0,4 ml/l à une température de 70 - 85°C.
pH pur : 5,5
Cartouche de 4 l
Par colis de 3
Code : 582726



SYSTEME DE DOSAGE SUMA REVOFLOW

Doseur hors sol pour le lavage de la vaisselle. Facile à installer.
Simple à utiliser : un système de LED renseigne et guide l'utilisateur.
Permet de distribuer de 1 à 2 produits.
Doseur modulable combinant des produits poudres et liquides hautement concentrés.
Dérompeurs et code couleur suppriment tout risque d'erreur ou de mélange accidentel de produit.
Code : 857748



La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) signifie l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise. Elle consiste donc à écrire et respecter l'ensemble des protocoles et procédures nécessaires à la maîtrise, en sécurité, de la fabrication des plats cuisinés, en respectant la réglementation et les bonnes pratiques hygiéniques de fabrication.

Les causes possibles d'un effet constaté doivent être observées selon la méthode de 5 M :

- Le Milieu dans lequel on opère
- Le Matériel utilisé pour la fabrication
- La Main d'œuvre qui réalise les repas
- Les Matières premières utilisées pour la conception des repas
- Les Méthodes pour concevoir et préparer ces repas



SUMA REVOWFLOW PERFECT A17 SUMA

Liquide de rinçage neutre ultra-concentré pour le lavage automatique de la vaisselle. Contient un mélange de tensioactifs non ioniques. Réduit le temps de séchage et prévient la formation de mousse. Remplit tous les critères de l'écoclabel scandinave Swan. S'utilise avec le doseur Suma Revoflow. pH pur : 5,0
Cartouche de 4 l
Colis de 3
Code : 857789



SUMA REVOWFLOW MAX P2 SUMA

Détergent poudre ultra-concentré pour lavage automatique vaisselle. Non chloré. Efficace en eau mi-dure à douce. Contient des séquestrants pour améliorer la performance de nettoyage et prévenir la formation de tartre. Remplit tous les critères de l'écoclabel scandinave Swan. Emballage léger, compact et pratique. Aucun contact de l'utilisateur avec le produit chimique. S'utilise avec le doseur Suma Revoflow. pH (solution à 1%) : 13,0
Cartouche de 4,5 kg
Colis de 3
Code : 857797



SUMA REVOWFLOW MAX P1 SUMA

Détergent poudre chloré ultra-concentré pour le lavage automatique de la vaisselle. Efficace en eau mi-dure à douce. Dégraisse et prévient la formation de tartre. S'utilise avec le doseur Revoflow. Dosage : 0,6 - 1,5 g/l
pH à 1% : 13
Cartouche de 4,5 kg
Par colis de 3
Code : 869055



SUMA REVOWFLOW CLEAR A11 SUMA

Additif de rinçage concentré peu moussant pour le lavage automatique de la vaisselle. Préviens les dépôts de calcaire en eau dure à mi-dure. Sans risque pour les métaux légers. S'utilise avec le doseur Revoflow. Dosage : 0,2 - 0,4 ml/l
pH pur : 1,5
Bidon de 4 l
Par colis de 3
Code : 869056



LAVAGE LIQUIDE



LAVAGE VAISSELLE SPECIAL EAU DURE HYPRONORM

Nettoyage de la vaisselle en machine à laver. Dégraisse et élimine les salissures les plus tenaces. pH : 13,5 +/- 0,5
Dilution : 1 à 2,5 g/l d'eau dans le bac de lavage.
Bidon de 20 kg
Code : 869487



LAVAGE VAISSELLE SANS PHOSPHATE HYPRONORM

Détergent liquide sans EDTA, chloré. Lavage et dégraissage en machine monozone et tunnel, en eaux dure ou moyennement dure. Température : +50 à +60°C. pH : > 12
Dosage : 0,8 à 2 g/l
Bidon de 20 kg
Code : 869388



API LIQUIDE LAVAGE EAU DOUCE API

Combinaison d'agents alcalins et présence de chlore. Pour eau douce TH inférieur à 15°C. Liquide jaune pâle. Densité 1,25 +/- 0,02
pH (1%) 12,2 +/- 0,5
Diluer 1 à 2,5 g/l d'eau
Résultat optimum obtenu grâce à l'emploi du liquide rinçage API.
Bidon de 20 kg
Code : 763862



API LIQUIDE LAVAGE TOUTES EAUX API

Forte concentration en agents alcalins et anti-calcaire. Pour eau dure comme eau douce. Pour tous types de machines industrielles. pH : 12,2 +/- 0,5 à 1%
Densité : 1,20 +/- 0,02
Diluer 1 à 3 g/l d'eau
Bidon de 5 kg
Par colis de 4
Code : 763870



API LIQUIDE LAVAGE TOUTES EAUX API

Forte concentration en agents alcalins et anti-calcaire. Pour eau dure comme en eau douce. Pour tous types de machines industrielles. pH : 12,2 +/- 0,5 à 1%
Densité : 1,20 +/- 0,02
Diluer 1 à 3 g/l d'eau
Bidon de 20 kg
Code : 763888



SUMA SPECIAL L4 SUMA

Détergent liquide non chloré - pH 12,7 à 1% Recommandé pour eau dure. Dureté sequestrée : 6,7°/g + inhibiteurs d'entartrage. Concentration d'utilisation : 1 à 4 g/l
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 582858

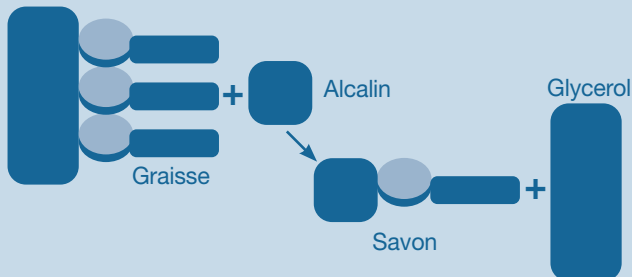


info

ACTION CHIMIQUE DES ALCALINS

Alors que les tensio-actifs ont une action physique sur les graisses en les mettant en émulsion, donc en les "piégeant", évitant ainsi qu'elles remontent à la surface, les produits alcalins provoquent une réaction chimique qui casse les molécules de graisse.

Cette réaction de saponification transforme le mélange de graisses et d'alcalin en solution contenant du savon et du glycérol, deux composés qui seront alors facilement éliminés et retraités.



SUMA TEMPO L1.7

SUMA

Détergent alcalin chloré.
pH : 12,8 à 1% - 2,4% de chlore - lavages difficiles.
Recommandé pour eau douce.
Dureté séquestrée : 0,55°/g
Concentration d'utilisation : 1 à 4 g/l
Bidon de 20 l
Code : 582783



SUMA ILAN L1.8

SUMA

Liquide alcalin chloré de lavage pour la vaisselle en machine en eau douce.
pH dilué à 1% : 12,8
Dureté séquestrée à 60° : 0,55 TH/g
S'utilise entre 0,8 et 4 ml/l selon la dureté de l'eau et le type de salissure.
Efficace sur les taches de tanin (taux de chlore actif : 2,4%).
Bidon de 20 l
Code : 582965



SUMA SPECIAL L4 PUR-ECO

SUMA

Détergent pour le lavage automatique de la vaisselle en eau dure à mi-dure. Élimine graisses et taches. Préviens la formation de tartre en eau dure. Remplit les critères de l'écolabel Swan.
Dosage : 1 à 4 ml/l
pH à 1% : 12,5
Bidon de 20 l
Code : 844671



SUMA ALU L10

SUMA

Liquide détergent pour le lavage automatique de la vaisselle en eau dure à mi-dure. Sans risque pour l'aluminium. Pour machines à laver la vaisselle mono bac, lave-batteries ou à panier mobile.
pH pur : 13,5
pH (solution à 1%) : 12,0
Bidon de 20 l
Code : 509844



SUMA ULTRA L2

SUMA

Détergent liquide non chloré.
pH : 12,3 à 1%
Recommandé en eau douce.
Dureté séquestrée : 4,5°/g
Concentration d'utilisation : 1 à 4 g/l
Bidon de 20 l
Code : 509687



SUMA DIFY MA1

SUMA

Sachet hydrosoluble pour le lavage et le rinçage de la vaisselle en machine. Sachet : une poudre pour le 1^{er} lavage, une pastille pour le lavage, une pastille pour le rinçage. Capteur J-Watcher : contrôle de la concentration de produit.
pH à 1% : 12,5
Baril de 3 kg (40 x 75 g)
Code : 766055



SUMA LIMA L3

SUMA

Liquide détergent incolore pour le lavage automatique de la vaisselle en eau dure à mi-dure. Contient du chlore et des alcalins pour plus d'efficacité.
pH à 1% : 13
Concentration d'utilisation : 1,5 à 4 ml/l
Bidon de 20 l
Code : 509695



SUMA FORTE PLUS L54 10L

SUMA

Liquide détergent concentré pour lavage automatique de la vaisselle en eau douce à mi-dure. Hautement alcalin. Élimine les graisses et souillures cuites. Action peu moussante pour une meilleure efficacité.
pH (solution à 1%) : 12,9
Dosage : 0,5 à 2,5 ml/l
Safepak de 10 l
Code : 779231



SUMA LINOS L6.8

SUMA

Liquide alcalin de lavage pour la vaisselle en machine en eau dure.
pH dilué à 1% : 12,2
S'utilise entre 1,5 et 4 ml/l selon la dureté de l'eau et le type de salissure. Compatible avec tous les types de machines et de vaisselle.
Bidon de 20 l
Code : 582957



SUMA NOVA L6

SUMA

Liquide détergent lavage auto vaisselle en eau dure. Formule concentrée. Hautement alcalin. Attaque graisses, souillures cuites. Préviens formation tartre.
Dosage : 1 à 3 ml/l à 55/65°C
pH (solution à 1%) : 12,2
Safepak de 10 l
Code : 753335





LA PRÉPARATION DE LA VAISSELLE

Pour optimiser les résultats, la méthode de préparation de la vaisselle avant le lavage en machine est primordiale :

- **Le dérochage** : La vaisselle doit être soigneusement débarrassée des plus gros déchets par raclage des assiettes et des récipients.
- **La douchette** : Accessoire indispensable avant l'entrée de la vaisselle dans la machine, elle permettra de ramollir les salissures et d'éviter une saturation du bain de lavage par les résidus alimentaires.
- **Le rangement de la vaisselle dans les casiers** :
 - les assiettes doivent être rangées par taille pour permettre au jet de lavage d'atteindre toutes les assiettes.
 - les bols et récipients doivent être retournés.
 - les couverts doivent être mélangés dans les godets et non rangés par catégorie.
 - dans tous les cas, les casiers ne doivent pas être surchargés sous peine de relavage qui représente une perte de temps et d'énergie.



SUMA FORTE PLUS L54 PUR-ECO SUMA

Détergent hautement alcalin pour le lavage automatique de la vaisselle en eau douce à mi-dure.

Mélange d'alcalins et puissants agents d'inhibition d'entartrage.

Conforme au cahier des charges Swan pour les détergents 3,0 15/6 2003.

pH (solution à 1%) : 12,5

Dosage : 0,5 à 2,5 ml/l avec système de dosage.

Safepack de 10 l

Code : 857771



SUMA NOVA L6 PUR-ECO SUMA

Détergent pour le lavage automatique de la vaisselle en eau dure.

Pour machines monobain ou à paniers mobiles Hautement alcalin avec agents d'inhibition d'entartrage.

Conforme au cahier des charges Swan pour les détergents 3,0 15/6 2003.

pH (solution à 1%) : 12,5

Dosage : 1 à 3 ml/l avec système de dosage

Safepack de 10 l

Code : 857763



MASTERDOSE LAVAGE L

ERDEMIL

Puissance 24 V - 220 V

Code : 757872

MASTERDOSE RINÇAGE R

ERDEMIL

Puissance 24 V - 220 V

Code : 757864

MASTERDOSE AVEC RECHARGE LRI

ERDEMIL

Puissance 24 V - 220 V

Code : 757849

MASTERDOSE LAVAGE ET RINÇAGE

ERDEMIL

Avec sonde lrs.

Puissance 24 V - 220 V

Code : 757856

MASTERDOSE LAVAGE ET RINÇAGE

ERDEMIL

Code : 763292

POMPE DOSEUSE ELECTRO P/RINÇAGE

SEKO FRANCE

Code : 779710

POMPE DOSEUSE ELECTRO P/LAVAGE

SEKO FRANCE

Code : 779728

SUPPORT POUR BIDON DE 5 L

SEKO FRANCE

Code : 756049

LAVAGE POUVRE ET PASTILLE



POUVRE VAISSELLE TOUTES EAUX HYPRONORM

Poudre de lavage pour lave-vaisselle renforcée en agents alcalins et en séquestrants.

Efficace même en eau dure.

pH: env. 12 à 10 g/l

Densité +/- 0,980/cm³

Dosage: de 0,8 à 3 g/l d'eau

Cartouche de 5 kg

Par colis de 3

Code : 874697



MASTERDOSE POUVRE PRS 220V 24V ERDEMIL

Doseur Electronique de transfert de poudre de lavage.

Contrôle par sonde de résistivité ou temporisé dans le bain de lavage et d'injection d'un liquide de rinçage.

Moteur synchrone 50 Hz

5000 H de fonctionnement

(plus de 10 ans).

Réglage rapide et précis de la

concentration par potentiomètre.

Raccordement facile sur la machine.

Pour machines multizones, à convoyeur,

lave batterie...

Code : 910036



POUVRE VAISSELLE TOUTES EAUX HYPRONORM

Présentation du produit :

HYPRONORM POUVRE DE LAVAGE VAISSELLE est un produit hautement concentré en éléments actifs, très efficace pour assurer un nettoyage impeccable et une hygiène parfaite de la vaisselle en machines à laver professionnelles.

Sa formule équilibrée lui permet des bons résultats dans toutes les conditions de dureté d'eau.

Son conditionnement en cartouche de 5 kg lui garantit une facilité et une sécurité de manipulation ainsi que de distribution dans son doseur adapté, son faible encombrement permet de limiter les espaces de stockage et de rangement. Sa grande concentration lui permet également de limiter la consommation de matières premières et d'emballages plastiques.

Principe de fonctionnement :

La cartouche se place dans le bol distributeur relié au doseur, celui-ci est alimenté par un circuit d'eau contrôlé par une électrovanne, lors du démarrage du lave vaisselle, le doseur grâce à sa sonde immergée dans la cuve de lavage, contrôle en permanence l'alcalinité du bain de lavage. Si celle-ci est trop faible, l'électrovanne est commandée pour ouvrir le circuit d'eau qui vient diluer la poudre dans son bol distributeur, l'ensemble eau + produit est injecté par gravité directement dans le bain de lavage jusqu'à détection par la sonde du bon dosage. Durant l'utilisation du lave vaisselle, l'eau de rinçage renouvelant celle du bain de lavage, la régulation se fait automatiquement et de façon permanente, de ce fait le dosage est toujours optimal pour laver indifféremment tous types de vaisselle (verres, assiettes, couverts, ustensiles...)

Avantage de ce système :

En raison de la concentration de la formule de la poudre, le rapport quantité dosée/résultats obtenus est particulièrement attractif, les coûts de revient sont inférieurs aux systèmes de dosage liquide.

La cartouche ne contenant que de la poudre sèche, aucun risque de projection de produit dangereux pour les utilisateurs, son poids n'excédant pas 5 kg, aucun risque de d'accident dû à la manipulation de charges lourdes.

info

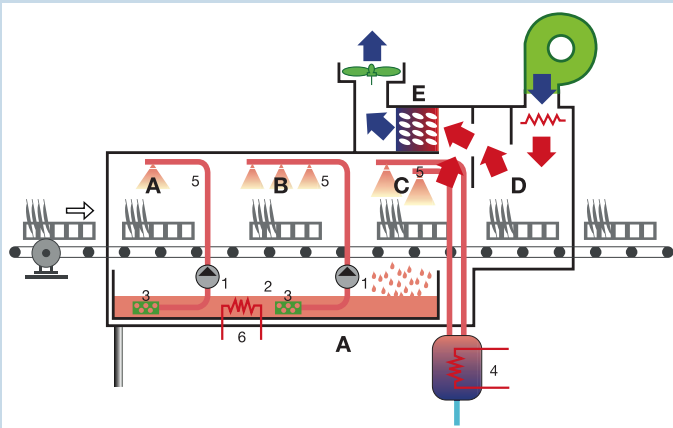
LES DIFFERENTES ETAPES DU LAVAGE DE LA VAISSELLE

Le lave-vaisselle est rempli d'eau avant le service. L'eau est réchauffée jusqu'à bonne température par les résistances de lavage. Dès que l'eau de remplissage est arrivée à bonne température, le lavage peut commencer. La vaisselle passe dans les différentes zones où les différents éléments (pompes, résistances chauffantes, etc) se mettent à fonctionner au fur et à mesure du passage de la première vaisselle. En régime toutes les zones sont occupées en même temps; les différentes puissances fonctionnent en permanence.

Il existe une norme allemande, la DIN 10510, qui recommande un minimum de 2 minutes de temps de contact entre la vaisselle et l'eau (prélavage éventuel, lavage, rinçage(s)).

Le prélavage, le pré-rinçage et le séchage peuvent être absents sur les petites machines à paniers mobiles.

Schéma de fonctionnement d'une machine à déplacement automatique de la vaisselle : machine à 4 zones de lavage : prélavage, lavage, rinçage, séchage



A : Prélavage, B : lavage,
C : rinçage, D : Séchage.

1 : Pompe

2 : Bacs de prélavage et de lavage

3 : Filtres des bacs

4 : Chauffe-eau de rinçage

5 : Bras de lavage

6 : Résistance de lavage



API POUDRE VAISSELLE INDUSTRIELLE SANS PHOSPHATE

API

Forte concentration en agents alcalins et anti-calcaire.

Pour tous types de machines.

Poudre blanche avec grains bleus.

Densité 1,20 +/- 0,05

pH (1%) 12,75 +/- 0,5

Dosage 2 à 4 g de poudre par litre d'eau.

Résultat optimum obtenu grâce à l'emploi du liquide rinçage API.

Seau de 5 kg
Code : 811124



API POUDRE DE TREMPAGE SANS PHOSPHATE

API

Pré-trempage de la vaisselle.

Composé de tensio-actifs, sels minéraux et sels séquestrants.

Densité 1,05 +/- 0,05

pH (1%) 10,0 +/- 0,5

Dosage : 5 g par l d'eau chaude (40°C)

Seau de 10 kg

Code : 811123



PASTILLE LAVE-VAISSELLE BI-COUCHE NOVELTY

TOP HYGIENE

Pour le lavage de la vaisselle en machine.

Grâce à leur système d'enzymes et à leur oxygène actif, elles éliminent les taches les plus tenaces.

Parfum citron.

Pastille de 18 g

Seau de 150 pastilles

Code : 778035



SUMA CLASSIC M7

SUMA

Poudre alcaline chlorée (0,6%) - pH 12 à 1%

Recommandée en eau mi-dure.

Dureté séquestrée : 3,7°TH /g

Concentration d'utilisation : 1 à 5 g/l

Seau de 10 kg avec pelle doseuse de 125 g

Code : 509877



SUMA TOP M40

SUMA

Pastilles blanches chlorées de 25 g (1.1%) haute performance.

Recommandée eau dure.

Indice de séquestration : 40

Spécial petites machines.

1 pastille pour 20 l d'eau en eau douce.

Seau de 4 kg (160 pastilles)

Code : 545954



LAVE-VERRE



LAVE VERRES DOSEUR SANS PHOSPHATE

HYPRONORM

Très concentré en matières actives.

Efficace en eaux douce et dure.

Liquide incolore à jaune pâle.

Densité : 1,20 +/- 0,03

pH (1%) : 12,2 +/- 0,5

Utilisation en collectivité en petite machine lave-verre.

Flacon doseur de 1,25 kg

Par colis de 6

Code : 763847



SUMA BAR L66

SUMA

Détergent pour le lavage des verres et de la vaisselle en eau dure.

Elimine les souillures sur les verres, céramique, plastique ou surfaces métalliques en eau dure.

Dosage manuel en petites machines.

professionnelles ou de type ménagères

grâce au bouchon doseur.

Dose initiale : 1 - 2 doses (20 - 40 ml)

pour 10 l d'eau.

pH (solution à 1%) : 12,2

Flacon de 2 l

Par colis de 6

Code : 509869



RINÇAGE



RINÇAGE VAISSELLE

HYPRONORM

Liquide de rinçage vaisselle en machine (monozone, tunnel, lave-verres, lave-vaisselle ménager).

Pour eaux dure ou moyennement dure.

Diminue le temps de séchage.

Evite l'apparition de traces.

pH pur : > 2

Dilution de 0,1 à 0,5 g/l

Bidon de 5 kg

Colis de 4 bidons

Code : 869370



Système de dosage pour le lavage manuel de la vaisselle. Doseur exclusif au produit de plonge Suma Star Plus D1 et Suma Stat Plus D1 Bac.

Mécanisme de ralenti intégré pour empêcher l'utilisateur d'appuyer immédiatement une seconde fois sur le bouton poussoir distribuant la dose exacte de produit. Ne nécessite aucun raccordement au réseau d'eau et d'électricité.



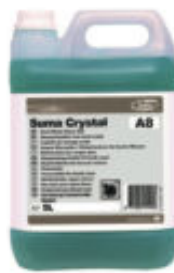
API LIQUIDE RINCAGE

API
Liquide vert.
Densité : 1 +/- 0,02
pH : 2,5 +/- 0,5
Pour tous types de machines industrielles.
Efficace en toutes eaux.
Diluer 0,1 à 0,5 g/l
Utiliser également en phase de lavage.
Bidon de 5 kg
Par colis de 4
Code : 763896



SUMA SELECT A7

SUMA
Liquide de rinçage concentré peu moussant. Permet un séchage rapide. Donne des résultats sans tache ni trace.
Concentration de 0,1 à 0,3 ml à une température de 70 - 85°C
pH pur : 5,3
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 583567



SUMA CRYSTAL A8

SUMA
Liquide vert de rinçage acide avec inhibiteurs d'entartrage. Recommandé pour le rinçage en eau dure.
pH pur : 1,5
Concentration d'utilisation : 0,2 à 0,5 ml/l
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 509810



LAVANT RENOVANT

HYPRONORM
Poudre blanche pour le lavage et la rénovation de la vaisselle en machine. Fort pouvoir mouillant et émulsifiant.
pH (1%) : 12,75 +/- 0,5
Densité : 0,9 +/- 0,05
Contient du chlore.
Dosage : 10 g/l en rénovation, 0,5 à 1,5 g/l en lavage
Seau de 10 kg
Code : 764209



SUMA RINSE A5

SUMA
Liquide bleu de rinçage standard. Proche de la neutralité : pH pur : 6,0 - 8,0
Concentration d'utilisation : 0,2 à 0,5 ml/l
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 509786



SUMA SELECT A7 PUR-ECO

SUMA
Liquide de rinçage neutre concentré. Contient un mélange de tensioactifs non ioniques. Réduit le temps de séchage et évite la formation de mousse. Conforme au cahier des charges Swan pour les détergents 3,0 15/6 2003.
pH pur : 5,0
Dosage : 0,1 à 0,3 ml/l à une température de 70 - 85°C avec système de dosage automatique.
Safepack de 10 l
Code : 857805



SUMA MARO A8.8

SUMA
Liquide de rinçage concentré acide. Pour tous types de machines vaisselle. Peu moussant, évite la formation de tartre.
pH pur : 1,5
Concentration de 0,2 - 0,5 ml/l en dosage automatique.
Dosage manuel possible.
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 779785



SUMA ACTIVE M20

SUMA
Poudre alcaline chlorée (0,9%)
pH 12,2 à 1%
Recommandée en eau dure.
Indice séquestration : 33
Concentration d'utilisation : 1 à 3 g/l
Seau de 10 kg avec pelle doseuse de 125 g
Code : 582668





SUMA SHINE K2

SUMA

Poudre de rénovation qui désincruste résidus d'amidon et protéines.

L'oxygène actif permet l'élimination efficace des taches tenaces.

pH à 1% : 11,1

Concentration : 10 à 20 g/l pendant 15 à 30 min (avec pelle doseuse 125 g).

Seau de 10 kg.

Code : 582718



API DÉTARTRANT LAVE-VAISSELLE

API

Détartrage et entretien des machines à laver la vaisselle.

Liquide incolore.

Densité : 1,18 +/- 0,02

pH : < 1

Dosage : 7 à 15% dans le bac de la machine.

Bidon de 5 kg

Par colis de 2

Code : 763839



L'ENTRETIEN DE LA CUISINE

PLONGE MANUELLE



DEGRAISSANT DESINFECTANT PLONGE MANUELLE

HYPRONORM

Bactéricide selon norme EN 1276 en 5 min

Fongicide selon norme EN 1650 en 15 min

Dosage : 1 %

Bidon de 5 kg

Colis de 4 bidons

Code : 815381



NOUVEAUTE

PLONGE PARFUM CITRON

HYPRONORM

Destiné spécialement au lavage manuel des ustensiles de cuisine : vaisselle, verreries, couverts, batteries de cuisine.

Peut-être également employé pour l'entretien des sols, plan de travail, murs, carrosseries de véhicules, surfaces lavables.

Dosage : 10 ml pour 5 l d'eau tiède.

pH : 7 - 7,5

Densité à 20°C +/- 1,020

Bidon de 20 l

Code : 961299



SUMA SILVER D8

SUMA

Rénovant pour l'Argentier.

Liquide acide (pH : 1,7) orange, prêt à l'emploi, qui redonne l'éclat d'origine.

Remplir un bac plastique et immerger totalement l'argenterie quelques secondes.

Rincer immédiatement à l'eau froide et laisser sécher.

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 582742



SUMA CALC D5

SUMA

Liquide acide phosphorique incolore, détartrant du matériel et des surfaces.

Ravive les surfaces ternes en métal, en éliminant l'oxydation (couverts).

pH pur : 1

Machine à laver : 5 à 10 % pendant 10 à 15 min

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 582700



PLONGE PARFUM CITRON

HYPRONORM

Destiné spécialement au lavage manuel des ustensiles de cuisine : vaisselle, verreries, couverts, batterie de cuisine.

Peut être également employé pour l'entretien des sols, plan de travail, murs, carrosseries de véhicules, surfaces lavables.

Dosage : 10 ml pour 5 l d'eau tiède.

pH : 7 - 7,5

Densité à 20°C +/- 1,020

Flacon de 1 l

Colis de 12 flacons

Code : 869909



PLONGE CONCENTRE CITRON

HYPRONORM GREEN

Satisfait aux exigences de l'Ecolabel.

Nettoie et dégraisse efficacement.

Fait briller la vaisselle sans laisser de traces.

Favorise un séchage rapide.

Respecte l'épiderme.

pH : env. 7

Dosage : 2,5 à 3,5 ml/bac 5 l

(5 à 7 ml en cas de vaisselle plus sale).

Bidon de 5 l

Colis de 4 bidons

Code : 869248



DÉTARTRANT



DÉTARTRANT LAVE-VAISSELLE

HYPRONORM

Dilution de 5 à 10% pour détartrer les machines à laver.

Élimine toutes traces d'acide.

pH pur : 0 - 1

Bidon de 5 kg

Colis de 4 bidons

Code : 869834



SUMA SCALE D5.2 5 L

SUMA

Nettoyant acide destiné à détartrer le petit matériel, les ustensiles et les machines à laver la vaisselle.

Dosage : en trempage (10 - 30%), par pulvérisation (30%), en machine à laver la vaisselle (10 - 20%).

Liquide incolore.

pH pur : < 1

Densité (20°C) : 1,11

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 687426



PLONGE PARFUM CITRON

HYPRONORM

Destiné spécialement au lavage manuel des ustensiles de cuisine : vaisselle, verreries, couverts, batterie de cuisine.

Peut être également employé pour l'entretien des sols, plan de travail, murs, carrosseries de véhicules, surfaces lavables.

Dosage : 10 ml pour 5 l d'eau tiède.

pH : 7 - 7,5

Densité à 20°C +/- 1,020

Bidon de 5 l

Colis de 4 bidons

Code : 869917



PLONGE PARFUM CITRON

API

Lavage manuel des ustensiles de cuisine. Peut être utilisé pour l'entretien des surfaces.

Dosage 10 à 20 ml/5 l d'eau.

Bidon de 1 l

Par colis de 12

Code : 869818





PLONGE PARFUM CITRON

API

Lavage manuel des ustensiles de cuisine
Peut être utilisé pour l'entretien des surfaces.

Dosage 10 à 20 ml/5 l d'eau.

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 869826



SUMA SUPREME OPTIFILL™ OPTIFILL

Détergent hautement concentré pour le lavage manuel de la vaisselle.

Attaque les graisses et les souillures sèches.

Système de dilution Optifill autonome, nomade et ergonomique, simple d'utilisation
Dosage simple, précis et maîtrisé, évite le gaspillage.

pH pur : 6,5

Bouteille Optifill de 2,5 l

(156 bacs de plonge de 40 l)

Code : 873900



DOSEUR DIVERMIT D1 PLUS

SUMA

Doseur mural pour les produits concentrés en poche.

Doseur exclusif du produit Suma D1 Plus mural pour remplissage des bacs.

Code : 504787



SUMA STAR PLUS D1-PLUS

SUMA

Liquide hautement concentré pour le lavage manuel de la vaisselle.

Pour le nettoyage des marmites, casseroles, assiettes, verres et tous ustensiles lavables.

Doser avec le distributeur Divermite - 15 ml/40 l d'eau chaude.

pH pur : 7,0

Poche de 1,5 l

Par colis de 4

Code : 562405



SUMA STAT PLUS D1 BAC

SUMA

Liquide pour plonge manuelle.

Poche de 1,5 l

Par colis de 4

Code : 582874



SUMA D 10.5

SUMA

Détergent désinfectant neutre.

Pour toutes surfaces en cuisine ou plonge manuelle.

Bactéricide selon norme NFT72-171.

pH pur à 20°C : 7,2 - 8,4

Dilution entre 7 et 15 ml/l

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 779801



SUMA STAR D1

SUMA

Liquide vert très concentré.

pH pur : 5,5

S'utilise avec pompe manuelle ou hydraulique (QFM2).

Concentration d'utilisation : 1 à 2 ml/l

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 582775



SUMA STAR D1

SUMA

Liquide vert très concentré.

pH pur : 5,5

S'utilise avec pompe manuelle ou hydraulique (QFM2).

Concentration d'utilisation : 1 à 2 ml/l

Bidon de 20 l

Code : 582767



SUMA STAR PUR-ECO D1

SUMA

Liquide concentré pour lavage manuel vaisselle.

Mélange optimal de tensioactifs qui attaque graisses et souillures cuites.

Evite les rayures et facilite le rinçage.

Conforme aux cahiers des charges Swan pour les détergents V3.0 15/6 2003 et EU Flower 2005/344/EC.

Emballage 100% recyclable.

pH pur : 4,5 - 5,5

Dosage : 2,5 à 5 ml dans 5 l d'eau chaude.

Bidon de 5 l

Colis de 2 bidons

Code : 785212



SUMA LIGHT D1.2

SUMA

Liquide vert - pH pur : 5,5

S'utilise avec pompe manuelle ou hydraulique (QFM2).

Concentration d'utilisation : 1 à 4 ml/l

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 582759



API DETERGENT TOUS USAGES

API

Nettoyage manuel de toutes surfaces lavables (sols, murs, plans de travail, carrosseries véhicules).

pH +/- 7,5

Dosage de 10 à 20 ml/l pour 5 l d'eau.

Bidon de 5 l

Par colis de 2

Code : 869651

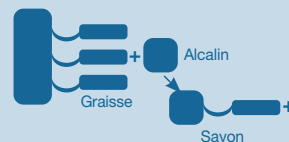


LA SAPONIFICATION

Alors que les tensio-actifs ont une action physique sur les graisses en les mettant en émulsion, donc en les "piégeant", évitant ainsi qu'elles remontent à la surface, les produits alcalins provoquent une réaction chimique qui casse les molécules de graisse.

Cette réaction de saponification transforme le mélange de graisses

et d'alcalin en solution contenant du savon et du glycérol, deux composés qui seront alors facilement éliminés et retraités.





SUMA LIGHT D1.2

SUMA

Liquide vert.
pH pur : 5,5
S'utilise avec pompe manuelle ou hydraulique (QFM2).
Concentration d'utilisation : 1 à 4 ml/l
Bidon de 20 l
Code : 509109



POMPE

TASKI

Pour fût de 200 l
Code : 597021



POMPE DOSAGE LB30

DIVERSEY

Code : 587816



LIQUIDE VAISSELLE PEAUX SENSIBLES NOVAMEX

A base composants origine végétale
Incolore et sans parfum.
Lavage vaisselle mains eau dure/douce
Agrée contact alimentaire.
Equivalent 5 000 l prêt à l'emploi.
Bidon de 5 l
Par colis de 4
Code : 777771



info

LE SYSTÈME DIVERMITE S

Code : 504783

Nouveau système d'hygiène en cuisine pour le nettoyage et la désinfection des surfaces alimentaires.

Il permet de remplir des pulvérisateurs et des seaux avec un dosage de grande précision.

Son atout : les économies à l'usage.

Il permet de fabriquer jusqu'à 375 pulvérisateurs de solution prête à l'emploi.

La flexibilité du dosage Divermite lui permet de s'adapter aux besoins de nettoyage de chaque site.

- Utilisation des produits ultra-concentrés en cartouche de 1,5 L ;
- Dosage prédéterminé ;
- Mécanisme de ralenti intégré pour empêcher l'utilisateur d'appuyer immédiatement une seconde fois sur le bouton poussoir distribuant la dose exacte de produit ;
- Un doseur et un vaporisateur spécifiques à chaque produit ;
- Identification par codes couleur et alphanumérique ;
- Installation rapide et facile du doseur : ne nécessite aucun raccordement au réseau d'eau et d'électricité.



	Dose pour un vaporisateur	Nbre de vaporisateurs pour une cartouche
D2	5 ml	300
D10.1	4 ml	375

Suma D10.1 concentré	Vaporisateur SUMA D10.1 (vide)	Suma D2 concentré	Vaporisateur Suma D2 (vide)
Code : 753301	Code : 562371	Code : 562447	Code : 562389

DÉTERGENT ET DÉTARTRANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE



DETERGENT DESINFECTANT ACIDE (AGROALIMENTAIRE)

HYPRONORM

Détergent désinfectant acide agroalimentaire (DDA A) pour le nettoyage des sols et surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Utiliser à 1 % en centrale de désinfection et 3 % en canon à mousse.
pH pur à 20°C : < 2
pH en dilution (1 %) : < 2
Bactéricide en 15 min,
1 %, 20°C ou 5 min, 3 %, 20°C (EN 1040, EN 1276, EN 13697).
Formule homologuée en traitement bactéricide à 1 % sous le n° 9500074.
Bidon de 25 kg
Code : 869407



DETERGENT DESINFECTANT ACIDE (AGROALIMENTAIRE)

HYPRONORM

Détergent désinfectant acide agroalimentaire (DDA A) pour le nettoyage des sols et surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Utiliser à 1 % en centrale de désinfection et 3 % en canon à mousse.
pH pur à 20°C : < 2
pH en dilution (1 %) : < 2
Bactéricide en 15 min,
1 %, 20°C ou 5 min, 3 %, 20°C (EN 1040, EN 1276, EN 13697).
Formule homologuée en traitement bactéricide à 1 % sous le n° 9500074.
Bidon de 5 kg
Colis de 4 bidons
Code : 869408



DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT (AGROALIMENTAIRE)

HYPRONORM

Dégraissant désinfectant moussant agroalimentaire (DDM A) pour les sols et surfaces alimentaires : murs, chambres froides, plans de travail...
Utiliser en dilution de 1 à 2 % selon l'activité microbienne recherchée.
pH pur à 20°C : > 12
pH en dilution (1 %) : 11,7
Bactéricide en 15 min, 1 %, 20°C (EN 1040 en 5 min, EN 1276 en 5 min, EN 13697 en 15 min).
Fongicide en 15 min, 2 %, 20°C (EN 1275, EN 1650, EN 13697).
Formule homologuée en traitement bactéricide à 1 % et fongicide à 2 % sous le n° 2060202.
Bidon de 25 kg
Code : 869409





DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT (AGROALIMENTAIRE)

HYPRONORM

Dégraissant désinfectant moussant agroalimentaire (DDM A) pour les sols et surfaces alimentaires : murs, chambres froides, plans de travail...

Utiliser en dilution de 1 à 2 % selon l'activité microbienne recherchée.
pH pur à 20°C : > 12
pH en dilution (1%) : 11,7
Bactéricide en 15 min, 1%, 20°C (EN 1040 en 5 min, EN 1276 en 5 min, EN 13697 en 15 min).
Fongicide en 15 min, 2%, 20°C (EN 1275, EN 1650, EN 13697).
Formule homologuée en traitement bactéricide à 1 % et fongicide à 2 % sous le n° 2060202.
Bidon de 5 kg
Par colis de 4
Code : 503250

hypronorm



DESINFECTANT ALIMENTAIRE SANS RINÇAGE

HYPRONORM

Désinfection des surfaces et du matériel de cuisine sans rinçage.

Prêt à l'emploi.
Bactéricide en 5 min, 20°C (EN 1276, EN 13697)
Fongicide en 15 min, 20°C (EN 1650, EN 13697).
Homologué.
Flacon pulvérisateur de 1 l
Colis de 3 flacons
Code : 855717

hypronorm



API DETERGENT DESINFECTANT SOD390

API

Nettoyage et désinfection de tous supports lavables dans l'industrie agroalimentaire. Homologué pour le traitement bactéricide et fongicide à 2% selon normes. EN 1276 et EN 1650
Bidon de 5 kg
Par colis de 4
Code : 763821

API

SUMA D10.1 (DDS)

J-FLEX

Dégraissant désinfectant à action rapide - dilution de produit automatique.
Pas de poste de désinfection - le doseur est intégré au bidon.
Branchement sur une arrivée d'eau avec connection rapide type « gardena ».
Bactéricide EN 1276 en 1 min à 0,75% à 20°C
Fongicide EN 1650 sur Candida albicans en 5 min à 0,5% à 20°C.
Homologation ministère de l'agriculture n° 2020158 à 0,5%
Permet de préparer 133 pulvérisateurs de 750 ml ou 25 seaux de 6 l
Flacon de 1,5 l
Code : 748426



SUMA D10.1 (DDS)

J-FLEX

Dégraissant désinfectant à action rapide - dilution de produit automatique.
Pas de poste de désinfection - le doseur est intégré au bidon.
Branchement sur une arrivée d'eau avec connection rapide type « gardena ».
Bactéricide EN 1276 en 1 min à 0,75% à 20°C.
Fongicide EN 1650 sur Candida albicans en 5 min à 0,5% à 20°C.
Homologation ministère de l'agriculture n° 2020158 à 0,5%
Permet de préparer 445 pulvérisateurs de 750 ml ou 85 seaux de 6 l
Bidon de 5 l
Code : 748434



SUMA D10.1 (DDS) CONC

J-FLEX

Détergent dégraissant désinfectant hautement concentré pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine.
Dilution du produit automatique.
Ne nécessite l'installation d'aucun équipement.
Liquide limpide violet.
Densité relative (20°C) : 1,047
pH pur : 11,0
Bactéricide EN 1276 en 5 min à 0,5% à 20°C
Fongicide EN 1650 en 15 min à 0,25% à 20°C
Spray de 1,5 l
Code : 873726



SUMA SAN D10.1 CONC

SUMA

Dégraissant désinfectant.
Hautement concentré.
Poche de 1,5 l
Par colis de 4
Code : 753301



VAPORISATEUR VIDE SUMA D10

SUMA

Contenance 750 ml
Avec étiquette.
Colis de 6 pièces
Code : 562371



info

LES ÉTAPES DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION

- **Prélavage** : élimination préalable des souillures, souvent par un simple rinçage mécanique à l'eau
- **nettoyage** : par un agent chimique, éventuellement suivi d'un brossage. L'utilisation varie selon les 4 critères du cercle de Sinner (temps de contact, concentration, action mécanique, température)

- **Rinçage à l'eau potable** : pour éliminer les résidus des produits de nettoyage utilisés
- **Désinfection** : par un agent chimique pour élimination des microbes (bien respecter temps de contact et dilution)
- **Rinçage à l'eau** : potable pour terminer le nettoyage
- **Séchage**.



SUMA MULTI CONC D2 CONC

SUMA

Détergent universel multi usages hautement concentré.
Pour le nettoyage des surfaces dures en cuisine : sols, murs, portes, plafonds et petit matériel.
Dosage automatique avec Divermite S
1 dose dans une bouteille de 750 ml pour une application en pulvérisation
2 doses dans 8 l d'eau pour un nettoyage avec un mop ou une éponge.
pH pur : 11,2
Poche de 1,5 l
Par colis de 4
Code : 562447



SUMA BAC D10 SMART DOSE

Détergent dégraissant désinfectant pour toutes surfaces en milieu alimentaire.
pH pur : 10,7
Dosage : 1,3% (pulvérisateur) ou 1% (seau)
Bactéricide à 1% selon norme NF EN 1276 en 5 min
Actif sur virus de grippe aviaire en 10 min
Bouteille SmartDose de 1,4 l
Par colis de 2
Code : 869341



SUMA BAC D10

SUMA

Dégraissant désinfectant bactéricide. Pour toutes surfaces en cuisine. Bactéricide selon norme EN 1276.
Dosage : 1%
pH pur : 10,2 - 11,2
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 779769



SUMA SAN D10.1

SUMA

Dégraissant désinfectant action rapide. Auto moussant pour utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse.
Pour toutes surfaces en milieu alimentaire. Bactéricide norme EN 1276.
Fongicide sur candida albicans norme EN 1650.
Concentration : 7,5 ml/l
pH pur : 11
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 779777





SUMA D10.4

SUMA
Dégraissant désinfectant chloré.
Bactéricide à 0.25% selon la norme
NFT72 301 spectre 5 en 5 min à 20°C.
Homologation du ministère de l'agriculture
n° 9900061 à 0,75%
Concentration de 30 à 50 ml/l
pH (solution à 1%) : 10,5 - 11,0
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 599027



DELLADET VS2

SUMA
Détergent désinfectant bactéricide non
parfumé pour le nettoyage et la désinfection de
toutes surfaces en cuisine en une seule opération.
Attaque graisses et souillures rencontrées
en cuisine et très efficace sur un large
spectre de micro-organismes.
Bactéricide à 1% selon la norme NF EN 1276
en 5 min de temps de contact à 20°C.
Homologation du ministère de l'agriculture
et de la pêche N° : 2020154.
Dosage : utiliser à une concentration
de 10 ml/l pour un effet bactéricide à 20°C.
pH solution à 1% : 10,6
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 753236



SUMA ICE D2.9

SUMA
Nettoyant pour zones froides négatives
Prêt à l'emploi conçu pour une utilisation
manuelle ou automatique
Pour les zones froides, les chambres froides
négatives (jusqu'à -25°C) congélation,
surgélation
Ne pas diluer le produit avec de l'eau :
risque de cristallisation
pH pur : 7,0
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 753251



DOSEUR DIVERMIT S

DIVERSEY
Doseur Mural pour produits concentrés
en poche/
D10, D2, D4
Code : 504753



ENROULEUR AUTOMATIQUE 13M

ERDEMIL
Code : 763268

POSTE DE DESINFECTION

ERDEMIL
Pour 2 produits.
Avec 20 m de tuyau alimentaire.
Code : 763276

POSTE DE DESINFECTION

ERDEMIL
Pour 1 produit.
Avec 20 m de tuyau alimentaire.
Code : 763284

POMPE MASTERMAIN PLONGE

ERDEMIL
Code : 585984

POSTE DE DESINFECTION

ERDEMIL
Pour 2 produits.
Avec 15 m de tuyau alimentaire.
Code : 585992

DOSEUR DILUTION MEDULOS

ERDEMIL
Vitesse 4,2 l/min
Code : 586024

POSTE DE DESINFECTION

ERDEMIL
Pour 1 produit.
Avec 15 m de tuyau alimentaire.
Code : 585943

DOSEUR DILUTION PLONGE

ERDEMIL
Vitesse 13 l/min
Code : 586032

POSTE DESINFECTION SIMPLIFIE

ERDEMIL
Pour 1 produit.
Avec tuyau de 15 m
Code : 757815

TUYAU DE LAVAGE ALIMENTAIRE

SEKO FRANCE
Longueur de 15 m
Code : 756056

POSTE DE DESINFECTION

SEKO FRANCE
Pour 1 produit
Avec tuyau de 25 m
Avec support bidon 5 l
Code : 756023

TUYAU DE LAVAGE ALIMENTAIRE

SEKO FRANCE
Longueur de 25 m
Code : 756148



POSTE DE DESINFECTION

DIVERSEY
Poste de dosage de produit nettoyant /
désinfectant/
Code : 509414



POSTE DE DESINFECTION

DIVERSEY
2 produits
Code : 587790



DÉGRAISSANT SURFACE



DEGRAISSANT ALIMENTAIRE

HYPRONORM
Destiné au nettoyage des sols et surfaces
alimentaires (plastiques, émaillées,
métalliques...)
Utiliser à 1 % en trempage ou en centrale.
pH pur : 7 +/- 0,5
pH neutre en dilution
Bidon de 5 l
Colis de 4 bidons
Code : 869405



info

NORMES AFNOR ET EUROPÉENNES

• NF EN 1040

Activité bactéricide de base –
Phase 1 (réduction microbienne
> 10⁵) sur 2 souches :
- Pseudomonas aeruginosa
- Staphylococcus aureus en 1, 5,
15, 30 ou 60 mn à + 20°C

• NF EN 1275

Activité fongicide de base –
Phase 1 (réduction microbienne
> 10⁴) sur 2 souches :
- Candida albicans
- Aspergillus niger en 5, 15, 30 ou
60 mn à + 20°C

• NF EN 1276

Activité bactéricide – Phase 2,
étape 1 (réduction microbienne
> 10⁵) sur 4 souches :
- Staphylococcus aureus
- Pseudomonas aeruginosa
- Escherichia Coli
- Enterococcus hirae en 5
minutes, à + 20°C en présences
de substances interférentes

• NF EN 13624

Activité fongicide – Phase 2,
étape 1 (réduction microbienne
> 10⁴) sur 2 souches :
- Candida albicans
- Aspergillus niger en 5, 15, 30
ou 60 mn à + 10°C ou + 20°C,
en présence de substances
interférentes

• NF EN 1650

Activité fongicide – Phase 2,
étape 1 (réduction microbienne
> 10⁴) sur 2 souches :
- Candida albicans
- Aspergillus niger en 5 mn à
+ 20°C, en présence de
substances interférentes

• NF EN 14476

Activité virucide – Phase 2,
étape 1 (réduction microbienne
> 10⁴) sur :
- Poliovirus et adenovirus
- parvovirus en 5, 15, 30 ou 60
minutes à + 10°C ou + 20°C,
en présence de substances
interférentes

• NF EN 14348

Activité mycobactérienne et
tuberculocide – Phase 2, étape 1
(réduction microbienne
> 10⁴) sur :
- mycobacterium avium
- Mycobacterium terrae en 5,
15, 30 ou 60 minutes à + 10°C
ou + 20°C, en présence de
substances interférentes

• NF EN 1500

Activité bactéricide – Phase 2,
étape 2 sur Escherichia Coli
après friction des mains pour
un traitement hygiénique des
mains (testée en situation).





API DEGRAISSANT ALIMENTAIRE SANS PHOSPHATE

API

Nettoyage et dégraissage des éléments de cuisine, filtres, pianos, sols, murs, plafond. Actif sur graisses figées. Liquide limpide jaune. Densité 1,07 +/- 0,03 pH (1%) 13,5 +/- 0,5 Utiliser pur en pulvérisation avec rinçage. Lavage sol : diluer entre 5 et 10% dans l'eau tiède. Bidon de 5 kg Par colis de 2 Code : 811126



NU-GRIP PLUS MC INNU-SCIENCE

Nettoyant et super dégraissant biotechnologique pour les sols. Efficace sur huiles, graisses et autres saletés. Rend les sols moins glissants. Utilisation manuelle ou autolaveuse, sans rinçage dans cuisines, foires alimentaires, restaurants, hôtels, hôpitaux. pH neutre Dilution : 0,3 à 1% Bidon de 5 l Code : 822915



info

LES ENZYMES

Les enzymes peuvent permettre d'éliminer

les souillures selon leur nature et leur spécificité et sont des activateurs de certaines réactions chimiques qui vont se casser des liaisons moléculaires organiques. L'activité des enzymes est fortement dépendante des conditions environnementales (température, pH, présence possible de catalyseurs...)



SYSTEME DILUTION ACCUDOSE II V. 4 INNU-SCIENCE

Dilue jusqu'à 4 produits différents sur une même station à l'aide de débits faible et élevé. Possède une valve « Quad Diverter » qui évite les mélanges de produits. Pressions de 1,6 à 6 Bars, soit 160 à 600 kPa Débits de 4 à 14 l/min Compacte : 10 x 60 cm Code : 874579



SYSTEME DILUTION UNIDOSE INNU-SCIENCE

Comprend :
• Tube, valve de retenue et pesée
• Tube PVC transparent 1,50 m
• Valve d'alimentation
• Tuyau d'alimentation 2,50 m
• Connecteur type « Gardena » pour évier (mâle et femelle)
Code : 874580



SUMA DEGREASER

PUR-ECO D3.9

SUMA

Dégraissant puissant hautement alcalin. Pour l'entretien des surfaces souillées par des dépôts de graisse (fours, grils, salamandres). Efficace sur souillures carbonisées grâce au mélange de matières alcalines et de tensioactifs. pH pur : 13,8 Ne pas utiliser sur matériels sensibles aux alcalins (alu, cuivre, bois, linoléum, surfaces peintes). Conforme aux cahiers des charges Swan pour les détergents V.3.0 15/6 2003 et EU Flower 2005/344/EC. Dosage : utiliser pur Flacon de 2 l Colis de 6 flacons Code : 785220



SUMA MULTIPURPOSE CLEANER D2.3 SMART DOSE

Nettoyant multi-usages concentré pour toutes surfaces lavables en cuisine (petit matériel, surfaces, sols, vitres, plonge manuelle...). Attaque la graisse et les souillures cuites. pH pur : 7,7 Dosage : 0,5% (pulvérisateur), 0,3% (seau) ou 0,062% (évier) Boutelle SmartDose de 1,4 l Par colis de 2 Code : 869342



NU-GRIP PLUS MC INNU-SCIENCE

Nettoyant et super dégraissant biotechnologique pour les sols. Efficace sur huiles, graisses et autres saletés. Rend les sols moins glissants. Utilisation manuelle ou autolaveuse, sans rinçage dans cuisines, foires alimentaires, restaurants, hôtels, hôpitaux. pH neutre Dilution : 0,3 à 1% Bidon de 5 l Code : 822909



NU-KLEEN ALL FOOD SAFE MC INNU-SCIENCE

Nettoyant et super dégraissant biotechnologique pour toutes surfaces dans le secteur alimentaire. Utilisation : comptoirs, murs, sols, tables de travail, tables de coupe, outils de coupe, ustensiles, accessoires et équipements. Solution idéale pour un dégraissage en profondeur préliminaire essentiel à une désinfection efficace. pH neutre Dilution : 0,5 à 2% Bidon de 5 l Code : 822917



SUMA FORCE D3.5

SUMA

Liquide alcalin dégraissant alimentaire. Mélange optimal de tensioactifs, d'agents alcalins (pH 13,3) et séquestrants. Elimine les graisses fraîches ou sèches en une seule application. Nettoyage ou trempage : 10 à 30 ml / l Bidon de 5 l Par colis de 2 Code : 753269



LE VRAI DEGRAISSANT FORT

LE VRAI

Formule très concentrée soluble en eau chaude ou froide ou en eau de mer. Dégraisse tous types de surfaces (sols, murs, ciments, parkings). Contact alimentaire (sols, surfaces, hottes, filtres à graisses). Formule actipin. Contribue au respect de l'environnement. Parfum : Pin des Landes. Utilisable en autolaveuse. pH du produit pur : 13 pH de la solution diluée : 10,7 à 1% Densité : 1,005 Bidon de 5 l Par colis de 4 Code : 528869



CREAM R7

SUMA

Crème nettoyante - formule non abrasive. Idéale pour les surfaces émaillées et les carrelages.

Peut être utilisée sur les surfaces alimentaires.

Flacon de 2 l

Par colis de 6

Code : 584235



FOUR, GRILL, FRITEUSE



DEGRAISSANT SPECIAL GRAISSES CUITES

HYPRONORM

Dégraissage puissant optimisé par trempage.

pH pur : 13,7 +/- 0,5

Flacon : prêt à l'emploi

Pulvériser, laisser agir quelques minutes, rincer.

Pulvérisateur de 750 ml

Colis de 6 flacons

Code : 869610



SUMA GRILL D9

SUMA

Liquide brun de décapage des fours et nettoyage des friteuses.

pH pur : 13

S'utilise pur sur des surfaces chaudes 60 à 70° C maxi laisser agir 5 à 15 min

A utiliser de préférence avec pulvérisateur à embout spécial mousse.

Bidon de 5 l sans pulvérisateur

Par colis de 2

Code : 582056



SUMA FRIT D9.1

SUMA

Poudre nettoyante puissante concentrée pour friteuse.

Entretien périodique des friteuses, grilles de hottes et canalisations.

Très efficace sur souillures carbonisées.

pH : 12,7

Seau de 10 kg

Code : 582809



NETTOYANT MULTI-USAGES AMANDE

NOVAMEX

Composants origine végétale et amande, incolore.

Entretien régulier tous types surfaces peu moussant utilisation autolaveuse.

Agréé contact alimentaire.

Bidon de 5 l

Par colis de 4

Code : 777797



DEGRAISSANT SPECIAL GRAISSES CUITES

HYPRONORM

Dégraissage puissant optimisé par trempage.

pH pur : 13,7 +/- 0,5

Dosage : dilution 2 à 5 %

Bidon de 5 kg

Colis de 4 bidons

Code : 869602



SUMA GRILL GEL D9.4

SUMA

Liquide visqueux de couleur jaune ambrée.

pH pur : 13

S'utilise pur sur une surface à température de 60°C.

Spécialement adapté pour les surfaces verticales.

Bidon de 5 l avec pulvérisateur.

Par colis de 2

Code : 753244



LANGUETTE POUR TESTEUR HUILE

3 M FRANCE

Boîte de 20 pièces

Par colis de 20

Code : 536524

NETTOYANT MULTI-USAGES AMANDE

NOVAMEX

Composants origine végétale et amande, incolore.

Entretien régulier tous types surfaces.

Peu moussant.

Agréé contact alimentaire.

Pulvérisateur de 750 ml

Par colis de 12

Code : 777805



DEGRAISSANT ROMARIN

NOVAMEX

Composants origine végétale, minérale et huile essentielle romarin.

Tous types surfaces lavables encrassées.

Agréé contact alimentaire.

Pulvérisateur de 750 ml

Par colis de 12

Code : 777821



GEL FOUR + PISTOLET

HYPRONORM

Combinaison d'agents alcalins et tensio-actifs.

Liquide visqueux rose.

Densité : 1,05 +/- 0,02

pH : 13,5 +/- 0,5

Actif sur graisses cuites.

Application par pulvérisation.

Bidon de 5 kg

Par colis de 2 avec 1 pistolet

Code : 763805



DECAPANT FOUR

KING

Nettoyant pour l'élimination des graisses

à l'intérieur des fours.

Bombe de 500 ml

Par colis de 12

Code : 749192



TESTEUR D'HUILE KIT PCT 120

3 M FRANCE

Comprend : 1 testeur d'huile, 1 cuillère,

5 languettes, 1 fiche de traçabilité.

Par colis de 25

Code : 549972



NOUVEAUTE

KIT TESTUIL SANIPOUSSE

Le kit contient : les ustensiles, les réactifs, l'échelle colorimétrique, la notice d'utilisation avec fiches de traçabilité permettant d'effectuer 25 tests.
Code : 930297

INOX



NETTOYANT DESINFECTANT INOX HYPRONORM

Prêt à l'emploi.
Produit bactéricide : EN 1040, NF EN 1276, T72-301.
Homologation N° 2020462.
Pulvérisateur de 750 ml
Par colis de 6
Code : 763680

hypronorm



API BRILLANT INOX

API
Dégraisse et rénove les surfaces en inox
Élimine le tartre et les traces légères d'oxydation.
Utilisation : pur ou dilué.
Liquide légèrement ambré.
Densité : 1,06 +/- 0,02
pH : 1 +/- 0,5
Pulvériser les surfaces à traiter, laisser agir et rincer.
Pulvérisateur de 500 ml
Par colis de 6
Code : 800102

API



NETTOYANT INOX KING

Dégraissant.
Excellent sur acier, chrome et aluminium.
Agrée contact alimentaire.
Aérosol de 500 ml
Par colis de 12
Code : 583450



SUMA BRILLE INOX D7.2

SUMA
Prêt à l'emploi pour la protection des inox - Alimentaire.
Pulvériser pur sur un papier à usage unique et étendre de manière homogène.
Flacon de 750 ml
Par colis de 6
Code : 762930

Suma

PRODUITS ET ARTICLES COMPLÉMENTAIRES



NU-SUPREME INNU-SCIENCE

Détartrant écologique multi-usages.
Usage : cuvettes WC, urinoirs, baignoires, fontaines d'eau, équipements de coupe, comptoirs d'acier inoxydable et autres surfaces exposées à l'eau et à ses dépôts.
Idéal pour secteurs santé, éducation, hospitalier, restauration, agroalimentaire et entreprises de nettoyage.
Bidon de 950 ml
Colis de 6
Code : 910006



NU-TRAP MC INNU-SCIENCE

Produit biotechnologique qui biodégrade efficacement les accumulations graisseuses et autres résidus organiques dans les bacs à graisse.
Réduit les mauvaises odeurs.
Utilisation : industries de transformation alimentaire, restaurants, foires alimentaires, entretien des drains et canalisations.
pH neutre
Dilution : 250 à 1250 ml/m³
Traitement manuel ou automatisé
Bidon de 5 l
Code : 874577

NU-TRAP MC INNU-SCIENCE

Produit biotechnologique qui biodégrade efficacement les accumulations graisseuses et autres résidus organiques dans les bacs à graisse.
Réduit les mauvaises odeurs.
Utilisation : industries de transformation alimentaire, restaurants, foires alimentaires, entretien des drains et canalisations.
pH neutre
Dilution : 250 à 1250 ml/m³
Traitement manuel ou automatisé
Bidon de 10 l
Code : 900065



NU-FLOW MC INNU-SCIENCE

Produit biotechnologique pour le traitement des drains de sol et canalisations exposées aux rejets graisseux.
Élimine les accumulations de matières grasses et prévient la formation de bouchons.
Assure un bon écoulement dans les canalisations et contrôle les mauvaises odeurs.
Utilisation : cuisines, foires alimentaires, restaurants et industries de transformation alimentaire.
pH neutre
Prêt à l'emploi
Bidon de 1 l
Code : 873682



SUMA CHLOR D4.4

SUMA
Rinçage assainissant pour le lavage des légumes. Permet une meilleure conservation des légumes lors de leur préparation.
Concentration dosage manuel : 4 ml/l
Dosage automatique avec le système QFM.
pH pur : 12,6
Bidon de 5 l
Par colis de 2
Code : 582924

Suma

info

AVANTAGES DU SEL ADOUCISSEUR D'EAU

L'utilisation d'eau douce est nécessaire pour de nombreux procédés industriels. L'eau distribuée ayant une dureté variable selon les régions, un traitement supplémentaire est souvent nécessaire.

Principe :

Par échange d'ions, le calcium, le magnésium, les composants de l'eau dure, sont retenus par la résine du sel adoucisseur qui délivre alors une eau adoucie.

Avantages :

- En réduisant la concentration de calcaire, vous allongez la durée de vie et prenez soin de vos appareils

au niveau de leurs résistances de chauffe. En effet, les dépôts de calcaires produits par une eau trop dure sont accrus par la hausse de la température, notamment à partir de 60°C.

- Les propriétés d'une eau adoucie augmentent l'efficacité des produits d'entretien et des produits moussants en général.
- L'eau adoucie réduit les traces blanches sur la vaisselle.
- L'eau adoucie se chauffe plus facilement d'un point de vue physique du fait que les résistances ne sont plus entartées.



BIO CONTROL G NOVOZYME INDUSTRIES

Traitement biologique des bacs à graisse.
Digère les graisses grâce à ses micro-organismes actifs.
Peut s'utiliser avec le doseur automatique Biomaster.
Bidon de 5 l
Par colis de 4
Code : 507491



BACTI PLUS ACTIVATEUR BIOLOGIQUE NOVOZYME INDUSTRIES

Puissant et sans danger.
Spécial fosses toutes eaux, fosses septiques et bacs à graisse.
Formule effervescente.
Action immédiate.
Bidon de 750 g
Par colis de 24
Code : 552356



BIO LIQ NOVOZYME INDUSTRIES

Traite les problèmes de colmatage des canalisations de cuisine.
Digère les graisses grâce à ses micro-organismes actifs.
Flacon de 1 l
Par colis de 6
Code : 599209

BIOMASTER AVEC OPTION ERDEMIL

Code : 763250



THERMO. 106 T-1 IP67 + SONDE TESTO

Colis de 5
Code : 294543



SEL ADOUCISSEUR REGENERANT AXAL PRO

Très peu chargé en fer, fortement compacté et pur, AXALPRO garantit l'efficacité de votre adoucisseur, sans consommation excessive de sel et d'eau.
AXALPRO répond à la norme européenne EN 973, Type A.
Sac de 25 kg.
Code : 526624

L'ESSUYAGE ET RÉCURAGE EN CUISINE

BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL



DISTRIBUTEUR LOTUS REFLEX LOTUS PROFESSIONAL

Distribution feuille à feuille.
Conserve la bobine propre, à l'abri de l'humidité et des germes ABS blanc, capot en polycarbonate plus robuste.
Barette personnalisable.
Dimensions : L. 25 x H. 30 x P. 25 cm
Code : 535104



BOBINE REFLEX COMET HYDRASOFT LOTUS PROFESSIONAL

1 pli, sans mandrin.
Bobine de 340 formats
Dimensions : 19,5 x 35 cm
Par colis de 6
Code : 752758



DISTRIBUTEUR MINI LOTUS REFLEX

LOTUS PROFESSIONAL
Dimensions : 18 x 30 x 21 cm
Code : 535120



MINI BOBINE LOTUS REFLEX BLANCHE

LOTUS PROFESSIONAL
2 plis
Dimensions : 21 x 35 cm
Bobine de 200 formats
Par colis de 9
Code : 562132



BOBINE A DEVIDAGE CENTRAL

DESL
Blanc, 2 plis collés.
Bobine de 200 formats
Dimensions : 20 x 25 cm
Par colis de 12
Code : 798975



NOUVEAUTE

BOBINE A DEVIDAGE CENTRAL ECOLUCART

1 pli - Blanc
Bobine de 300 m
Par colis de 6 rouleaux
Code : 900385



NOUVEAUTE

BOBINE A DEVIDAGE CENTRAL

ECOLUCART
Blanc, 2 plis
Rouleau de 1000 formats de 27 x 20 cm
Par colis de 2
Code : 910644



DISTRIBUTEUR BLANC ET TURQUOISE TORK

Pour bobine à dévidage central.
Dimensions : 44,7 x 32,8 x 30,2 cm
Code : 874265



BOBINE UNIVERSAL WYPER 320 BLANCHE TORK

2 plis
Bobine de 450 formats
Dimensions : 21 x 35 cm
Par colis de 6
Code : 562108



info

L'ESSUIE-MAINS À USAGE UNIQUE

Il existe sur le marché 3 systèmes de séchage des mains : à usage unique, à air pulsé et le textile.
L'essui-mains à usage unique est le seul garant d'une hygiène parfaite en conformité avec la méthode HACCP. Il permet d'éliminer efficacement les germes et bactéries qui ont résisté au lavage des mains.





DISTRIBUTEUR M1 BLANC

TORK
Pour bobines à dévidage central 214 F.
Code : 846311



NOUVEAUTE

BOBINE ADVANCED WYPER 420 BLANCHE

TORK
Bobine dévidage centrale - 2 plis
Bobine de 214 formats
Très absorbant et très résistant.
Assèche rapidement les mains en douceur.
Pour distributeur M1.
Par colis de 11 bobines
Code : 961135



DISTRIBUTEUR M2 BLANC

TORK
Pour bobines à dévidage central 457 F.
Code : 846337



NOUVEAUTE

BOBINE ADVANCED WYPER 420 BLANCHE

TORK
Bobine dévidage centrale - 2 plis
160 m
Bobine de 457 formats
Pour distributeur M2
Par colis de 6 bobines
Code : 564393



MINI BOBINE ESSUIE-MAINS

GOMA CAMPS
Dévidage central.
Pure ouate 2 plis
Bobine de 300 formats
Dimensions : 20 x 20 cm
Colis de 6
Code : 193886



BOBINE DEVIDAGE CENTRAL BLANCHE - 2 PLIS

TORK
Bobine de 450 formats
Dimensions : 21 x 30 cm
Colis de 6
Code : 546473



BOBINE BLANCHE

GEORGIA PACIFIC
2 plis
Dévidage central.
Bobine de 450 formats
Par colis de 6
Code : 526863



DISTRIBUTEUR ABS BLANC

LOTUS PROFESSIONAL
Pour bobine à dévidage central.
Dimensions : L. 25 x H. 31 x P. 25 cm
Code : 538710



BOBINE BLANCHE LOTUS PROFESSIONAL

1 pli
Bobine de 850 formats
Dimensions : 21 x 35 cm
Par colis de 6
Code : 564443



BOBINE BLEUE REFLEX COMET

LOTUS PROFESSIONAL
2 plis, sans mandrin.
Bobine de 450 formats
Dimensions : 19,5 x 35 cm
Colis de 6 bobines
Code : 780189



BOBINE BLANCHE REFLEX

LOTUS PROFESSIONAL
2 plis
Bobine à dévidage central de 450 formats.
de 19,4 x 33,5 cm
Colis de 6 bobines
Code : 940601



ESSUIE-MAINS EN FORMAT



NOUVEAUTE

ESSUIE-MAINS «V» SUPER WHITE

IMBALPAPER
Blanc - 2 plis gaufrés-collés.
Paquets de 214 formats
Colis de 15 paquets
Code : 910640

HYGIÈNE DES MAINS EN CUISINE



DISTRIBUTEUR POUR CARTOUCHES 1 L

HYPRONORM
Corps en plastique ABS.
Fenêtre de visualisation du niveau du savon.
Dose de 1 ml délivrée à chaque pression.
Code : 827519



MOUSSE DESINFECTANTE DOUCE

HYPRONORM
Présence d'ammonium quaternaire, agent biocide à large spectre conforme aux dernières normes en vigueur.
Respect de l'hydratation de l'épiderme : dérivés d'huile d'olive.
Bactéricide et fongicide selon normes EN12054, EN1499, EN1275.
pH : 7,0 +/- 0,5
Cartouche de 1 l
Par colis de 6
Code : 764019



COUDE POUR DISTRIBUTEUR DE SAVON HYPRONORM 1 L

HYPRONORM
Par colis de 10
Code : 768341



SOFT CARE SENSISEPT

SOFT CARE
Liquide doux pour lavage et désinfection des mains.

Pompe de dosage intégrée.
Bactéricide et fongicide selon normes NF EN 1040-12054-1499-1276.
pH pur : 8
Usage : santé, restauration, industrie agroalimentaire.
Flacon de 800 ml
Par colis de 6
Code : 900010





SOFT CARE PLUS PURE SOFT CARE LINE

Liquide antiseptique pour le lavage des mains
3 actions : lavage, désinfection
et protection des mains.
Testé et validé dermatologiquement.
Conforme EN1040, EN1275 et EN1276.
Cartouche de 800 ml
Par colis de 6
Code : 551853



DISTRIBUTEUR DE SAVON MANUEL

JVD
A réservoir crystal 1 l
Code : 506311



DISTRIBUTEUR DE SAVON HANDY

JVD
Manuel à réservoir 1 l
Code : 511238

TORCHONS NON TISSÉS ET LINGETTES



LINGETTE DESINFECTANTE

HYPRONORM
Lingettes agro-alimentaire sans rinçage.
Couleur bleue.
Solution désinfectante homologuée.
Traitement bactéricide 100% PAO//POV.
Bactéricide : NF EN 1040 et 1276.
Fongicide : NF EN 1275.
Boîte de 200 lingettes
Par colis de 6
Code : 756189



TORCHON SUPER TWILL

CHICOPEE
Rouleau de 333 formats
Souple et robuste.
Grande capacité d'absorption.
Code : 512178



DISTRIBUTEUR W4

TORK
Blanc et turquoise.
Distributeur de torchons pliés non tissés,
chiffons ou ouate TAD.
Distribution format par format.
Grande capacité.
Étanche.
Code : 874266



TORCHON TORK PREMIUM 530

TORK
Recharge pour Top Pak system.
Dimensions : 64 x 38 cm
Paquet de 60 torchons
Par colis de 5
Code : 757930



TORCHON TORK PREMIUM 530

TORK
Recharge pour Top Pak system.
Non tissé blanc.
Résistance à l'eau et aux détergents.
Permet de saisir les plats chauds,
point de fusion 450°C.
Dimensions : 42 x 38 cm
Paquet de 100 torchons
Par colis de 5
Code : 757567



TORCHON SUPER TWILL

PGI NONWOVENS
Boîte distributrice de 150 formats.
Code : 513614



DISTRIBUTEUR MURAL

LOTUS PROFESSIONAL
Métal jaune.
Pour bobines jusqu'à 40 cm
Par colis de 5
Code : 511725



LINGETTES DESINFECTANTES

**BACTI-PRO
HUMEAU**
Dimensions : 20 x 20 cm
Boîte de 200
Colis de 6
Code : 700919

RÉCURAGE



TAMPON A POIGNEE ROUGE

SCOTCH-BRITE
Dimensions : 15,8 x 9,5 cm
Paquet de 4 pièces
Par colis de 3
Code : 511881



TAMPON POURPRE

SCOTCH-BRITE
Récure intensif sans rayer.
Dimensions : 102 x 133 cm
Lot de 4
Code : 785808



TAMPON VERT EN ROULEAU

SCOTCH-BRITE
Prédécoupé (40 tampons).
Dimensions : 4 m x 20 cm
Par colis de 6
Code : 500991



L'utilisation des torchons est interdite en cuisine sauf pour la prise des plats chauds.

Dans ce cas, les torchons devront être propres, bien entretenus et changés dès que nécessaire.

Les torchons à usage court sont recommandés comme torchon pour prendre les plats, sortir les plats des chambres froides, comme produit d'essuyage pour les plans de travail, les fourneaux, pianos et petit matériel.



TAMPON BLANC GM MERCURY 76

SPONTEX PROFESSIONNEL
Dimensions : 150 x 230 x 9 mm
Récirage doux sans rayer.
Paquet de 10
Code : 856971



TAMPON VERT EN ROULEAU SPONTEX PROFESSIONNEL

Rouleau de 5 m
Par colis de 6
Code : 225984



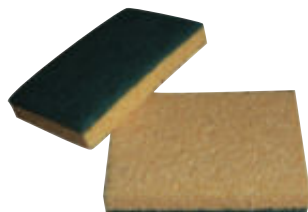
TAMPON VERT

SPONTEX PROFESSIONNEL
G.M.MERCURY 44 .
Paquet de 10 pièces
Par colis de 8
Code : 520522



ROULEAU ABRASIF VERT 3 M

Ligne économique.
Dimensions : 3 m x 15 cm
Par colis de 6
Code : 545137



TAMPON VERT SUR EPONGE VEGETALE NICOLS

Grand modèle.
Dimensions : 13 x 9 cm
Sachet de 10
Code : 870105



BOULE INOX 60 G NICOLS

Paquet de 10
Colis de 100
Code : 502948



TAMPON BLEU EPAIS 9488 R SCOTCH-BRITE

Dimensions : 13,3 x 10,1 x 4 cm
Colis de 40 pièces
Code : 765073

ROULEAU VERT LIGNE ECO 3 M FRANCE

Dimensions : 5 m x 15 cm
Par colis de 6
Code : 545129



TAMPON S/EPONGE BASIC EGAO SPONTEX

Dimensions : 24 x 84 x 130 mm
Sachet de 10 tampons
Code : 763235



NOUVEAUTE

ESSUIE-VAISSELLE DELTA

Essuie-vaisselle polyvalent, en microfibre très absorbante.
Offre un résultat parfait sans peluche ni trace.
Traité X-Static, procédé exclusif, anti-microbien du produit, effet rémanent breveté.
Lavable jusqu'à 300 fois en machine à 60°C (90°C max).
Dimensions : 40 x 80 cm
Par colis de 50 pièces
Code : 970309



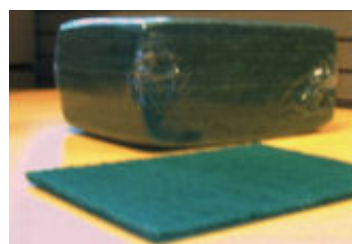
TAMPON NOIR EN ROULEAU SPONTEX PROFESSIONNEL

Dimensions : 150 x 300 x 9 mm
Rouleau de 3 m
Par colis de 6
Code : 687418



TAMPON VERT ECO

3 M
Dimensions : 224 x 150 x 20 mm
Code : 545103



TAMPON NOIR SPONTEX PROFESSIONNEL

Dimensions : 120 x 150 x 9 mm
Paquet de 20 pièces
Par colis de 8
Code : 687400



EPONGE GRATTANTE SPONTEX PROFESSIONNEL

Grand modèle.
Sachet de 10 pièces
Par colis de 6
Code : 520500



TAMPON NOIR ECO

3 M
Dimensions : 150 x 226 x 20 mm
Code : 544684



TAMPON BLANC ECO

3 M
Dimensions : 150 x 220 x 20 mm
Code : 545152

EPONGE GRATTANTE RECTANGULAIRE SPONTEX PROFESSIONNEL

Sponitex blanc bleu.
Dimensions : 13 x 9 cm
Sachet de 10 pièces
Par colis de 6
Code : 512400



TAMPONGE BLEU SCOTCH-BRITE

Dimensions : 131 x 88 x 27 mm
Par colis de 10
Code : 822241



TAMPON ABRASIF 70% FIBRES NATURELLES VEGETALES SCOTCH-BRITE

Récirage des surfaces dures.
Lavable en machine à 40°C.
Sachet de 12 tampons.
Code : 873642



NOUVEAUTE

ESSUIE-VERRE DELTA

Essuie-verre microfibre particulièrement étudié pour la vaisselle délicate et fragile.
Ne peluche pas, ne laisse pas de trace
Lavable jusqu'à 300 fois en machine à 60°C (90°C max.).
Dimensions : 70 x 42 cm
Sachet de 2 pièces
Par colis de 50
Code : 970308

BROSSERIE GAMME ALIMENTAIRE		MANCHE ALUMINIUM ANODISE ALIMENTAIRE Ø 25 MM L 1, 40 M BLANC	MANCHE ALU ALIMENTAIRE EMBOUT BLEU	MANCHE ALU ALIMENTAIRE EMBOUT JAUNE	MANCHE ALU ALIMENTAIRE EMBOUT VERT	MANCHE ALU ALIMENTAIRE EMBOUT ROUGE	MANCHE ACIER CHROME L 1,40 M	MANCHE BOIS À VIS Ø 24 MM L 1,30 M
		874615	759423	759415	759431	759407	580720	873686
516146	Balai polyester mi-dur 29 cm							
500702	Balai souple aliment. bleu 29 cm							
516153	Frottoir mi-dur blanc 30 cm							
581892	Raclette alu blanche 70 cm							
528612	Raclette alu blanc 50 cm							
516161	Raclette monolame aliment. 50 cm							
536722	Frottoir nylon 30 cm							
766816	Raclette frottoir blanche 50 cm							



CARREPONGE SPONGYL 87 BLEU

SPONTEX PROFESSIONNEL

Cellulose régénérée, trame textile.
Dimensions : 206 x 185 x 5,8 mm - 774 g/m²
Lavage machine à laver à 90°C.
Stérilisation autoclave 120°C.
Par colis de 120
Code : 527697



CARREPONGE SPONGYL 86 ROSE

SPONTEX PROFESSIONNEL

Cellulose régénérée, trame textile.
Dimensions : 206 x 185 x 5,8 mm - 774 g/m²
Lavage machine à laver à 90°C.
Stérilisation autoclave 120°C.
Par colis de 120
Code : 527671



BALAI POLYESTER MI-DUR

BROSSERIE THOMAS

"Brosshygien".
Longueur 29 cm
Par colis de 10
Code : 516146



PELLE PLASTIQUE ALIMENTAIRE

BROSSERIE THOMAS

Pelle bord souple élastomère.
Blanche
Par colis de 10
Code : 516112



RACLETTE MONOLAME ALIMENTAIRE

BROSSERIE THOMAS

"Brosshygien".
Longueur 50 cm
Code : 516161



BALAYETTE ALIMENTAIRE BLEUE

BROSSERIE THOMAS

"Brosshygien".
Longueur 27 cm
Polyester souple.
Par colis de 10
Code : 516104



FROTTOIR NYLON

BROSSERIE THOMAS

Polypropylène.
Longueur 30 cm
Avec douille.
Code : 536722



RACLETTE ALUMINIUM

BROSSERIE THOMAS

Blanche.
Mousse interchangeable.
Longueur 50 cm
Code : 528612



FROTTOIR MI-DUR BLANC

BROSSERIE THOMAS

Polyester.
"Brosshygien".
Longueur 30 cm
Code : 516153



BROSSE A MAIN NYLON

BROSSERIE THOMAS

Longueur 19 cm
Monture façon hêtre.
Par colis de 10
Code : 528547

RACLETTE ALUMINIUM

BROSSERIE THOMAS

Blanche
Longueur 70 cm
Code : 581892

RECHARGE MOUSSE BLANCHE

BROSSERIE THOMAS

Longueur 50 cm
Code : 582361

BROSSERIE ALIMENTAIRE



BALAI SOUPLE ALIMENTAIRE BLEU

BROSSERIE THOMAS

"Brosshygien".
Longueur 29 cm
Monture polypropylène.
Par colis de 10
Code : 500702



BROSSE ALIMENTAIRE

BROSSERIE THOMAS

Pour ongles et mains.
Code : 550517



BROSSE MI-DURE ALIMENTAIRE

PAPILLON BROSSERIE THOMAS

Polyester.
"Brosshygien".
Longueur 24 cm
Code : 516120



LA BROSSERIE ALIMENTAIRE

La gamme répond aux normes en vigueur pour le secteur alimentaire et la restauration.

Manches : haute résistance, en aluminium traité anodisé ou fibre de verre.

Montures : en polypropylène blanc, colorant qualité alimentaire.

Fibres : polyester grande résistance, excellente capacité de redressement.

Fil d'agrafage : inoxydable.

Propriété thermique : stérilisable jusqu'à + 140°C.

Résistance : au froid jusqu'à - 60°C à - 80°C. Résistance aux produits chimiques, aux détergents acides et alcalins et aux désinfectants.

De plus, l'utilisation des fibres de couleurs différentes vous permettra de différencier vos zones de travail, afin de réduire la prolifération des bactéries.

Application du système HACCP.

RECHARGE MOUSSE BLANCHE BROSSERIE THOMAS

Longueur 70 cm
Par colis de 10
Code : 593046



MANCHE ALUMINIUM ALIMENTAIRE BROSSERIE THOMAS

Ø 2,5 cm
Longueur 1,40 m
Manche alu anodisé.
Code : 874615

MANCHE ALU EMBOUT ROUGE BROSSERIE THOMAS

Qualité alimentaire.
Code : 759407

MANCHE ALU EMBOUT JAUNE BROSSERIE THOMAS

Qualité alimentaire.
Code : 759415

MANCHE ALU EMBOUT BLEU BROSSERIE THOMAS

Qualité alimentaire.
Code : 759423

MANCHE ALU EMBOUT VERT BROSSERIE THOMAS

Qualité alimentaire.
Code : 759431



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL BROSSERIE THOMAS

A poignée.
Longueur de 25 cm
Code : 528372



MANCHE EN BOIS A VIS BROSSERIE THOMAS

Longueur 1,30 m
Ø 2,4 cm à vis
Code : 873686



RACLETTE FROTTOIR BLANCHE BROSSERIE THOMAS

Monolame élastomère.
Monture 50 cm
Utilisation sur sols lisses
Code : 766816



MANCHE EN ACIER CHROMÉ BROSSERIE THOMAS

Longueur 1,40 m
Code : 580720

LA PROTECTION DES ALIMENTS

ALUMINIUM ET FILM ALIMENTAIRE



PAPIER ALUMINIUM ECOPLA

Rouleau de 0,45 x 200 m
11 microns.
Boîte distributrice.
Par colis de 4
Code : 940613



PAPIER ALUMINIUM CUTTER BOX EMBAL'ALU

Rouleau de 0,45 x 200 m
10,5 microns.
Boîte distributrice.
Par colis de 6
Code : 930625

RECHARGE PAPIER ALUMINIUM ECOPLA

11 microns.
Recharge de 0,45 x 200 m
Par colis de 3
Code : 259817



PAPIER ALUMINIUM ECOPLA

11 microns.
Rouleau de 0,30 x 200 m
Boîte distributrice.
Par colis de 3
Code : 940612



NOUVEAUTE

FILM PRO EASY CUT

ECOPLA
Boîte distributrice de film étirable.
Rouleau de 0,30 x 300 m
Par colis de 6
Code : 980305



NOUVEAUTE

FILM PRO EASY CUT

ECOPLA
Boîte distributrice de film étirable.
Rouleau de 0,45 x 300 m
Par colis de 6
Code : 980306



FILM ÉTIRABLE ECOPLA

Rouleau de 0,30 x 300 m
Boîte distributrice.
Par colis de 6
Code : 510487



FILM ÉTIRABLE «FILM PRO» ECOPLA

Boîte distributrice.
Rouleau de 0,45 x 300 m
Code : 510495



RECHARGE FILM ÉTIRABLE ECOPLA

10 microns.
Recharge de 0,30 x 300 m
Par colis de 4
Code : 826461



FILM ÉTIRABLE PREDECOUPE 36 CM ECOPLA

Rouleau de 500 m
Par colis de 4
Code : 826529

FILM ALIMENTAIRE ECOPLA

Recharge éco
Rouleau de 300 x 0,45 m
Par colis de 4
Code : 826495



DEROULEUR FILM OU ALU ECOPLA

P/rouleaux de 0,45 à 0,50 m
Métal blanc.
A poser
Code : 510537



PAPIER ALUMINIUM ECOPLA

Rouleau de 0,33 x 200 m
11 microns basse densité.
Boîte distributrice.
Par colis de 3
Code : 940611

RECHARGE FILM ÉTIRABLE ECOPLA

10 microns.
Recharge de 0,45 x 300 m
Par colis de 4
Code : 826487

RECHARGE ALUMINIUM 200 X 0,30 M ECOPLA

Papier aluminium.
11 microns.
Recharge de 0,30 x 2 m
Code : 780791



COQUILLE ST-JACQUES ALU

ECOPLA
Paquet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 512681



MOULE ALU CAKE

ECOPLA
Contenance 550 CC.
Paquet de 100 pièces
Par colis de 16
Code : 512756



TARTELETTE ALU

ECOPLA
Ø 9 cm
Contenance 80 CC.
Paquet de 100 pièces
Par colis de 20
Code : 512772



TOURTIÈRE ALU

ECOPLA
Ø 10 cm
Contenance 145 CC.
Paquet de 100 pièces
Par colis de 12
Code : 512780

TOURTIÈRE ALU

ECOPLA
Ø 20 cm
Contenance 510 CC.
Paquet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 512784



GODET ALU

ECOPLA
Ø 6,5 cm
Contenance 90 CC.
Paquet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 512707

GODET ALU

ECOPLA
Ø 7,7 cm
Contenance 135 CC.
Paquet de 100 pièces
Par colis de 20
Code : 512715



BARQUETTE ALUMINIUM OPERCULABLE

ECOPLA
Contenance 450 CC.
Sachet de 100 pièces
Par colis de 20
Code : 940602



COUVERCLE POUR BARQUETTE

ALUMINIUM OPERCULABLE 450 CC
ECOPLA
Sachet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 195596



PLAT GASTRONOME 1/2

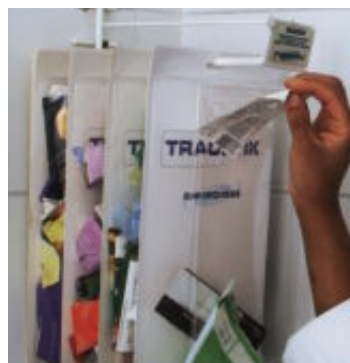
ECOPLA
Aluminium.
Contenance 2400 CC
Colis de 100 pièces
Code : 757831



BARQUETTE ALU BORDS ROULES

ALUPLA
Paquet de 100 pièces
Code : 512731

PRÉLÈVEMENT ET TRAÇABILITÉ



TRACETIK KIT 1ER EQUIPEMENT

SANIPOUSSE
Boîte de sécurité pour la conservation des étiquettes de traçabilité.
Face arrière cartonnée permettant des annotations.
Fente en façade avec volet pour introduction des étiquettes.
Dimensions : 335 x 200 x 53 mm
Colis de 5
Kit constitué de 6 colis + 1 support qui permet de suspendre 4 boîtes.
Code : 833579



ETIQUETTES INFOFOOD

SANIPOUSSE
Carton de 5 rouleaux de 250 étiquettes jaunes.
Marquage des produits alimentaires.
Se collent sur tous supports.
Résistent à l'humidité, au chaud, au froid.
Code : 833580



TRACETIK

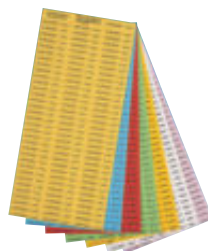
SANIPOUSSE
Boîte de sécurité pour la conservation des étiquettes de traçabilité.
Face arrière cartonnée permettant des annotations.
Fente en façade avec volet pour introduction des étiquettes.
Dimensions : 335 x 200 x 53 mm
Colis de 5
Code : 833581



NOUVEAUTE

MODULE SANIPOUSSE 2

SANIPOUSSE
Permet de conserver et classer les plats témoins sans risque d'erreur et en toute sécurité.
Système simple, pratique, modulable, pouvant s'adapter à chaque cuisine.
Conforme à l'Annexe IV-5 de l'arrêté du 21/12/2009 - Dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective (JO du 31/12/2009).
Le Module permet de conserver un échantillon témoin pendant 5 jours.
Un module = un plat témoin.
Code : 930296



KIT D'ECHANTILLONS TEMOINS

SANIPOUSSE
240 boîtes échantillon témoin.
1 pochette étiquette 700 jours.
1 poche étiquette échantillon.
Code : 581447



ETIQUETTE REPAS TEMOIN

ALPHAFORM
Par colis de 2500
Code : 711875



KIT ECHANTILLONS TEMOINS

SANIPOUSSE
4 modules.
1 planche étiquette repas.
Code : 581454

SAC ECHANTILLON RTC IRRAD

ATL
Par colis de 1000
Code : 294531

SAC DE PRELEVEMENT

JET'SAC
22 microns.
Dimensions : 18 x 25 cm
Colis de 20 x 100 pièces
Par colis de 20
Code : 562777



SAC CONGELATION ET PRELEVEMENT

JET'SAC
Dimensions : 25 x 32 cm
Boîte de 75 sacs
Par colis de 24
Code : 549220



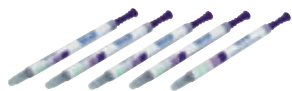
SAC CONGELATION

JET'SAC
25 microns.
Dimensions : 30 x 45 cm
Rouleau de 100 sacs
Par colis de 10
Code : 562769



BLOC NOTE POST-IT

3 M
Traçabilité alimentaire.
Bloc de 50 feuilles
Paquet de 6 blocs
Par colis de 12
Code : 544460



PRO-TECT DIVERSEY

Kit de détection de protéines résiduelles.
Permet de détecter l'efficacité
des procédures de nettoyage.
Dépecte un large spectre de protéines
animales et végétales présentes
dans la plupart des aliments.
Dépecte la présence sur les surfaces
de protéines à partir de 5µg/cm²
Résultats rapides, dans les 10 min
qui suivent le test.
Boîte de 50 tests
Code : 548594



CASQUETTE A RESILLE BLANCHE

JET
Boîte de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544759



TOQUE CONTINENTALE

JET
Non tissée.
Hauteur 23 cm
Sachet de 10 pièces
Par colis de 25
Code : 544734



SURCHAUSSURE BLEUE

JET
En polyéthylène gaufré.
Sachet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544775



GANT POLYETHYLENE GAUFRE

JET
Ambidextre, imperméable.
Excellente sensibilité.
Etuils de 100
Colis de 10000
Code : 546630



L'ÉQUIPEMENT DE LA PERSONNE

ARTICLES À USAGE COURT



CALOT PAPIER EXTRA BLANC

JET
Avec liseré bleu.
Boîte de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544700



CHARLOTTE A VISIERE BLANCHE

JET
Boîte de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544726



CALOT PAPIER EXTRA BLANC

JET
Perforé.
Boîte de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544718



CHARLOTTE CLIP

JET
Non tissée blanche.
Boîte de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544791



TOQUE NON TISSEE OVALE

JET
Hauteur 25 cm
Sachet de 10 pièces
Par colis de 10
Code : 544742



TABLIER POLYETHYLENE

JET
Blanc renforcé.
30 microns.
Sachet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544817



ARTICLES À USAGE UNIQUE JET			
GANT VINYL NON POWDRÉ Boîte de 100 pièces Par colis de 10	764456	Taille 7	
	764464	Taille 8	
	764472	Taille 9	
	764480	Taille 10	

GANTS À USAGE COURT JET			
GANT NITRILE BLEU POWDRÉ Boîte de 100 pièces Par colis de 10	822564	Taille 7	
	822563	Taille 8	

GANTS PLONGE MAPA PROFESSIONNEL			
ALTO JAUNE Sachet de 10 paires Par colis de 10	563890	Taille 6/6,5	
	563973	Taille 7/7,5	
	563908	Taille 8/8,5	
	563965	Taille 9/9,5	

ARTICLES À USAGE COURT JET			
GANT LATEX NATUREL POUDRÉ Boîte de 100 pièces Par colis de 10	546234	Taille S - taille 7	
	546267	Taille M - taille 8	
	546200	Taille L - taille 9	
	546192	Taille XL - taille 10	

ARTICLES À USAGE COURT JET			
GANT NITRILE NON POWDRÉ Boîte de 100 pièces Par colis de 10	855728	Taille 7	
	800730	Taille 8	
	800722	Taille 9	
	800714	Taille 10	

ARTICLES À USAGE COURT MAPA PROFESSIONNEL			
GANT LATEX SOLO Boîte de 100 pièces Par colis de 10	512012	Taille 6/6,5	
	512020	Taille 7/7,5	
	512038	Taille 8/8,5	
	505024	Taille 9/9,5	

ARTICLES À USAGE COURT MAPA PROFESSIONNEL			
GANT OPTIMO La paire Par colis de 50	539569	Taille 6/6,5	
	539577	Taille 7/7,5	
	539585	Taille 8/8,5	
	539593	Taille 9/9,5	

GANTS MENAGE ROSES PROMOSAC			
GANTS MÉNAGE ROSES Sachet de 12 paires Colis de 144 paires	194872	Taille S - taille 6/6,5	
	194875	Taille M - taille 7/7,5	
	194874	Taille L - taille 8/8,5	
	194873	Taille XL - taille 9/9,5	

TABLIER POLYETHYLENE

JET
Blanc standard.
20 microns
Sachet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 544825



MANCHETTE DE PROTECTION

JET
Opaque.
Sachet de 100 pièces
Par colis de 20
Code : 551663



MASQUE PAPIER BLANC

JET
2 plis.
Boîte de 100 pièces
Par colis de 100
Code : 752675



MASQUE COQUE FFP2 S/SOUPAPE

JET
Boîte de 20 masques
Code : 764993



KIT VISITEUR POLIETHYLENE

JET
1 blouse, 1 masque,
1 charlotte ronde, 2 couvre-chaussures.
Boîte de 100 kits
Par colis de 4
Code : 660233



VÊTEMENTS ET CHAUSSURES PROFESSIONNELLES



LUNETTE CHIMILUX ECRAN

PROTEKT
Polycarbonate.
Code : 785626



GANTS ANTI-COUPURE

JET
Anti-chaueur 350°C.
Taille 10 - 27 cm
Par colis de 50 paires
Code : 195928



CHAUSSURES PROFESSIONNELLES PARADE-ERAM

CHAUSSURE DE SÉCURITÉ COOK

Croûte de cuir blanc
avec film polyuréthane
Semelle polyuréthane
double densité
Embout de sécurité
acier EN345
Mixte

764597	La paire taille 36
764720	La paire taille 37
764738	La paire taille 38
764746	La paire taille 39
764753	La paire taille 40
764761	La paire taille 41
764779	La paire taille 42
764787	La paire taille 43
764795	La paire taille 44
764803	La paire taille 45
764811	La paire taille 46
764829	La paire taille 47
764837	La paire taille 48



TABLIER POLYETHYLENE

JET
Blanc.
25 microns.
Sachet de 100 pièces
Par colis de 10
Code : 546481



TABLIER PVC BLANC

JET
Imperméable - 330 µ
Dimensions : 90 x 115 cm
Sachet de 10
Code : 785816



LA PROTECTION DES PERSONNES LORS DE L'EMPLOI DES DÉTERGENTS

Il doit être mis à la disposition du personnel utilisant des détergents :

- des équipements de protection : gants (pour assurer une protection de l'épiderme des mains et éviter le risque de dermatite de contact irritante) ; lunettes (pour éviter les projections dans les yeux)
- les fiches de données de sécurité et les modes d'emploi afin de mettre en place des procédures claires, respectueuses des conditions de sécurité.



Arrêté du 27 septembre 1997 - Article 27 :

"Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des **vêtements de travail propres et adaptés**.

Ces vêtements sont de couleur claire et comprennent des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique."

