



ALIMENTARIA

LA LIMPIEZA GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
A limpeza garante a segurança alimentária



ALIMENTARIA

Gran parte de nuestro éxito viene reflejado por lo importante que es para nosotros el Área Alimentaria. Es de vital importancia la elaboración de alimentos en condiciones higiénicas y sanitarias.

La limpieza y desinfección en las superficies de trabajo estén o no en contacto directo con el producto alimentario son necesarias para minimizar la posibilidad de contaminaciones que pueden afectar de manera perjudicial a la salud de las personas. Hay que erradicar cualquier punto de contaminación.

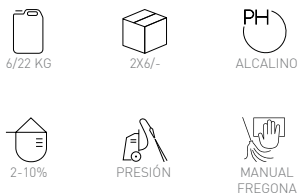
Grande parte do nosso êxito é o reflexo da importância que tem para nós a área alimentar. É de vital importância a elaboração de alimentos em condições de higiene. A limpeza e desinfeção das superfícies de trabalho quer estejam ou não em contacto com os alimentos são necessárias para minimizar a possibilidade de contaminações que podem afetar de maneira prejudicial a saúde das pessoas. Há que erradicar qualquer ponto de contaminação.



Food Service Line

En Racrisa sabemos la importancia que tiene el sector alimentario, es por ello que hemos creado la línea FOOD SERVICE LINE, una gama completa para la limpieza y desinfección en este área. La diversidad de productos alimentarios unida a la complejidad en los procesos de elaboración han hecho que la seguridad alimentaria sea una necesidad muy importante para cualquier empresa. Es de vital importancia para Racrisa crear productos adecuados para mantener limpios y desinfectados las instalaciones, equipos, utensilios y vehículos que intervienen en la cadena del proceso alimenticio.

Na Racrisa sabemos a importância que tem o setor alimentar, por isso criamos a linha FOOD SERVICE LINE, uma gama completa para limpeza e desinfeção desta área. A diversidade de produtos alimentares aliada à complexidade dos processos de elaboração fazem com que a segurança alimentar seja uma necessidade muito importante para qualquer empresa. É de vital importância para a Racrisa criar produtos adequados para manter as instalações limpas e desinfetadas, desde equipamentos, utensílios e veículos que intervêm na cadeia do processo alimentar.



DETER GRASS

DETERGENTE ALCALINO ESPUMANTE
DETERGENTE ALCALINO ESPUMANTE

Detergente general para la eliminación de grasas en superficies y equipos. Perfumado.
Detergente geral para eliminação de gorduras em superfícies e equipamentos. Perfumado.



DETER MAX

DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO ESPUMANTE
DETERGENTE DESENGORDURANTE ALCALINO ESPUMANTE

Detergente alcalino de poder sequestrante, para queserías, cárnicas, elaboración de grasas...
Detergente alcalino de poder sequestrante, para queijarias, matadouros, elaboração de gorduras etc.



DETER PLUS

DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO BAJA ESPUMA
DETERGENTE DESENGORDURANTE ALCALINO BAIXA ESPUMA

Detergente de alto poder sequestrante para la limpieza en C.I.P.
Detergente de alto poder sequestrante para a limpeza em C.I.P.



DETER CL FOAM

DETERGENTE ALCALINO CLORADO ESPUMANTE
DETERGENTE ALCALINO CLORADO ESPUMANTE

Detergente higienizante clorado para superficies, utensilios y equipos de industria. Especial lavado de cajas de plástico.
Detergente higienizante clorado para superfícies, utensílios e equipamentos da indústria. Especial lavagem de caixas de plástico.



“ Ayúdanos a asegurar la alimentación, contribuyendo a la sostenibilidad en el sector tanto en el presente como en generaciones futuras.

Ajude-nos a assegurar a higiene alimentar , contribuindo para a sustentabilidade do setor tanto no presente como no futuro. ”



DETER CL

DETERGENTE ALCALINO CLORADO BAJA ESPUMA
DETERGENTE ALCALINO CLORADO BAIXA ESPUMA

Detergente higienizante clorado de espuma controlada para limpeza en C.I.P.

Detergente higienizante clorado de espuma controlada para limpeza em C.I.P.

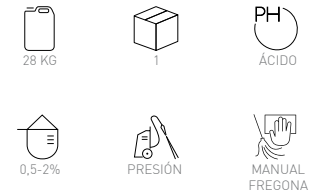


DETER ACID FOAM

DETERGENTE ÁCIDO ESPUMANTE
DETERGENTE ÁCIDO ESPUMANTE

Desincrustante para la eliminación de incrustaciones calcáreas en circuitos, piedra de leche, óxidos metálicos, sales de calcio.

Desincrustante para a eliminação de incrustações calcárias em circuitos, pedra de leite, óxidos metálicos, sais de cálcio.

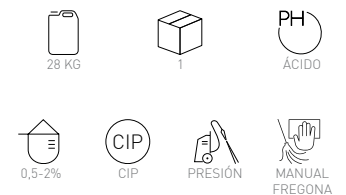


DETER ACID

DETERGENTE ÁCIDO BAJA ESPUMA
DETERGENTE ÁCIDO BAIXA ESPUMA

Detergente desincrustante bajo en espuma para la eliminación de incrustaciones calcáreas en circuitos y sistemas de limpieza en C.I.P.

Detergente desincrustante baixo em espuma para a eliminação de incrustações calcárias em circuitos e sistemas de limpeza em C.I.P.





DESINBAC CL

DETERGENTE DESINFECTANTE CLORO ACTIVO
DESINFECTANTE CLORO ACTIVO

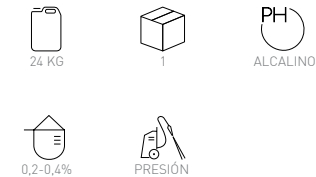
Bactericida-fungicida clorado para la desinfección de superficies y uso en la industria alimentaria. N.º Reg. 15-20/40-07737-HA
Bactericida-Fungicida clorado para a desinfeção de superfícies e uso na indústria alimentar. N.º Reg. 15-20/40-07737-HA



DESINBAC

DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO
DESINFECTANTE AMONIÓS QUATERNÁRIOS

Bactericida- Fungicida a base de cloruro de benzoalconio para la desinfección en la ind. alimentaria .N.º Reg.15-20/40-07696-HA y uso ambiental 15-20/40-07696
Bactericida- Fungicida à base de cloreto de benzoalcónio para a desinfeção na indústria alimentar. N.º Reg.15-20/40-07696-HA, e uso ambiental15-20/40-07696



DETER PLUS MB

DETERGENTE ALCALINO MOLDES Y BANDEJAS
DETERGENTE ALCALINO FORMAS E TABULEIRO

Detergente para la limpieza de bandejas, cestas, moldes en procesos de lavado automático.
Detergente para a limpeza de tabuleiros, cestas, moldes em processo de lavagem automática.



DETER OXI

LIMPIADOR OXÍGENO ACTIVO
DETERGENTE OXIGÉNIO ACTIVO

Desincrustante basado en oxígeno. Indicado para superficies en industria ganadera, granjas avícolas e industria láctea.
Desincrustante baseado em oxigénio. Indicado para superfícies na indústria ganadeira, aviários e indústria láctea.



SISTEMAS

Desde el Departamento de Servicio Técnico de Racrisa damos respuesta a las necesidades de la Industria Alimentaria con los sistemas FOOD SYSTEM LINE, proponiendo soluciones y ofreciendo los mejores equipos que se adaptan a las necesidades del cliente, ya sean satélites, equipos a presión, equipos centralizados, de dosificación, generadores de espuma.

Estos métodos de trabajo ofrecen las siguientes ventajas:

- Los operarios no manipulan detergentes.
- Una dosificación ajustable a necesidades.
- Ahorro en tiempo de trabajo del operario.
- Reducen el consumo desmesurado de detergentes y desinfectantes.
- Bajo mantenimiento.

A partir do departamento de serviço técnico da Racrisa damos resposta às necessidades da indústria alimentar com os sistemas FOOD SYSTEM LINE, propondo soluções e oferecendo os melhores equipamentos que se adaptam às necessidades do cliente, seja equipamentos de pressão, equipamentos centralizados, de doseamento, geradores de espuma, ou outros.

Estes métodos de trabalho oferecem vantagens das quais destacamos :

- *Os funcionários não manipulam detergentes*
- *Um doseamento ajustado às necessidades*
- *Poupança de tempo no trabalho dos funcionários.*
- *Reduz o consumo exagerado de detergentes e desinfectantes.*
- *Baixa manutenção.*

Solicita tu catálogo
completo en pdf o
impreso al mail
info@racrisa.com

RACRISA
eco • safe cleaning



961 533 000



962 986 147



www.racrisa.com



info@racrisa.com



Calle Dels Obrers, 54
Pol.Ind. Les Valletes
46192 Monserrat
Valencia