

LÍNEAS DE PRODUCTOS



LÍNEA ALIMENTICIA



Certificaciones:



www.victorylimpieza.com.ar

ventas@victorylimpieza.com.ar

Líneas rotativas: (54) 11-4759-9997

[VictoryProdLimpieza](https://www.facebook.com/VictoryProdLimpieza)

[victorylimpieza](https://www.instagram.com/victorylimpieza)



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.

Detergente Max-300 (30% activo)

Detergente viscoso ultra concentrado para uso manual de rápida acción removedora sobre las suciedades mas rebeldes. Ideal para limpieza de bandejas con resto de crema y grasas.

DESENGRASANTE ALCALINO CLORADO

Alka-Foam

Desengrasante alcalino clorado para limpieza y desinfección 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 hornos, secaderos, parrillas, planchas, freidoras industriales, grills, pisos, paredes. Remueve rápidamente los depósitos grasosos y la grasa carbonizada.

Desengrasante Multiuso

Desengrasante de uso general en empresas alimenticias, para aplicar en: pisos, paredes, mesadas, bandejas, equipos y elementos de elaboración y todo tipo de utensilio o superficie con alto nivel de suciedad. Libre de soda cáustica.

Desengrasante Multiuso Baja espuma

Desengrasante baja espuma ideal para equipos con alta presión y máquinas de lavado de piso automático. Para pisos pintados, cementicos, gomas y epoxi. Libre de soda cáustica.

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, óxidos, residuos jabonosos secos, como así también para la limpieza general de suciedad grasa.

DESINFECTANTES Y LIMPIADORES DE MANOS

Alcohol Gel

Gel alcohólico, sanitizante para manos y antebrazos. No pegajoso, rápido secado, recomendado para uso frecuente.

Jabón Sanitizante para Manos

Jabón sanitizante para manos formulado con ácido láctico, un agente antimicrobiano de origen natural con amplio espectro bactericida. Especialmente indicado para el uso frecuente en áreas de procesamiento de alimentos y entornos sanitarios, donde se requiere una higiene rigurosa sin comprometer la piel.

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 de superficies, base amonio cuaternario, para superficies que estén en contacto con: alimentos, establecimientos sanitarios e instituciones. De pH neutro y efecto residual.

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.

Hipo-Des (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 para superficies en contacto con alimentos sin necesidad de enjuague, a base de Ácido Láctico. Para aplicar en equipos de producción, pisos, mesadas, etc. Su fórmula con tensioactivos naturales, permiten realizar tareas de desinfección y limpieza en un solo paso.



Oxi-Dry
Acción dual

Limpiador desinfectante de acción múltiple e inmediata. Con base alcohólica (isopropílico) y peróxido de hidrógeno. 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

Desinfectante a base 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.

Saniper - Desinfectante de
verduras, frutas y hortalizas

Desinfectante de ultra rápida acción a base de Ácido Peracético concentrado y estabilizado para desinfección de todo tipo de frutas, verduras y hortalizas.

Sani-Pure 70
(Alcohol etílico 70%)

Desinfectante sanitizante general (base etílica), 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.

LIMPIADOR DESINFECTANTE 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. Libre de soda caustica.

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. Ideal en uso en mantequeras por su propiedad como desmoldante.

**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

Desinfectante a base 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.

