

L'ESPERTO DELL'IGIENE SEMPRE AL TUO FIANCO



IL PULITO PROFESSIONALE

**DETER
TOP**
DETERGENTI
INDUSTRIALI

PRODOTTI E ATTREZZATURA **PER LA PULIZIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE**

PRODOTTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



TOP CLOR 600

CODICE
0171

FORMATO
lt. 10

Detergente sanificante con cloro attivo, per lavaggi automatici a spruzzo e CIP nell'industria alimentare. Adatto anche per lavaggi manuali nel settore delle carni e del latte. Contenuto di cloro all'1%: 600 ppm.



ALCA CIP 26

CODICE
0174

FORMATO
lt. 25

pH sol. 1%: $13,0 \pm 0,50$

Detergente alcalino a bassa schiuma, idoneo all'impiego sia per il lavaggio a tunnel sia negli impianti CIP dell'industria alimentare. Rimuove efficacemente lo sporco, anche in presenza di acque dure.



ALCAFOAM

CODICE
0172

FORMATO
lt. 10

Schiuma detergente a base di acido fosforico, per la rimozione dei residui inorganici dalle superfici nell'industria alimentare.



ACID LF

CODICE
0175

FORMATO
lt. 25

Disincrostante a bassa schiuma a base di acido fosforico, idoneo all'impiego a temperatura controllata (50-70 °C) per molteplici applicazioni nel settore alimentare. Rimuove efficacemente depositi inorganici. Utilizzabile su alluminio.



FOAM CLOR

CODICE
0173

FORMATO
lt. 10

Cloroattivo schiumogeno, rimuove grassi animali e proteici. Schiuma attiva aggrappante dall'efficacia garantita.



ACID FOAM A

CODICE
0176

FORMATO
lt. 25

Schiuma detergente a base di acido fosforico, per la rimozione dei residui inorganici dalle superfici nell'industria alimentare.

PRODOTTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



LVD SGRASSANTE ECO

CODICE
0025

FORMATO
lt. 25

pH: 7,00 ± 0,50

Additivo a specifica azione contro le macchie resistenti. Impiegato in addizione al detersivo, in prelavaggio o lavaggio, anche a bassi dosaggi.



IPO CLOR

CODICE
0

FORMATO
lt. 25

Detergente igienizzante a base di cloro attivo specifico per una profonda igienizzazione di tutte le superfici resistenti al cloro. Ideale anche per igienizzare le superfici verticali mediante l'utilizzo del wet system e per industria alimentare.



LVD BUCATO ALCALINO

CODICE
0007

FORMATO
lt. 25

pH: 12,50 ± 0,50

Liquido alcalino per bucato meccanico, particolarmente efficace contro lo sporco unto. Da impiegare in abbinamento con detergente a base di tensioattivi.



ACIDO PERACETICO

CODICE
0

FORMATO
lt. 25

Detergente disinfettante e igienizzante, efficace contro batteri, virus, funghi, spore batteriche e biofilm. Adatto per la pulizia e disinfezione di attrezzature, tubature, contenitori e superfici in contatto con alimenti, per garantire la sicurezza alimentare e prevenire la contaminazione.



LVD CANDEGGIANTE STABIL OX

CODICE
0009

FORMATO
lt. 25

Liquido candeggiante a base di ossigeno attivo, per la rimozione efficace di macchie, in particolare di origine organica.



ACQUA OSSIGENATA

CODICE
0

FORMATO
lt. 25

PRODOTTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



FN FOAM

CODICE
84825

FORMATO
lt. 25

Detergente ad elevato potere schiumogeno a base di acido nitrico e fosforico indicato per la rimozione quotidiana dei depositi calcarei dagli impianti e dalle attrezzature di produzione nell'industria alimentare, nell'imbottigliamento delle bevande e nell'industria lattiero-casearia. La presenza di tensioattivi ad azione bagnante ed emulsionante migliora l'efficacia del prodotto. Grazie alla sua formula schiumogena, è efficace anche su superfici verticali, garantendo il corretto tempo di contatto del prodotto. Il prodotto è raccomandato come disincrostante periodico di recipienti di cottura ed altre apparecchiature che lavorano a temperature elevate e cisterne di stoccaggio. Il prodotto è utilizzabile anche sui metalli leggeri come l'alluminio.



DT 7

CODICE
84625

FORMATO
lt. 25

E' un detergente non schiumogeno, resistente alla acqua dura, utilizzabile nell'industria alimentare e delle bevande. Viene impiegato per la pulizia dei fusti e di tutte le attrezzature che necessitano di lavaggio a spruzzo. Grazie alla sua media alcalinità è compatibile con superfici in policarbonato, alluminio ed acciaio inossidabile. Rimuove le macchie di calcare e ne inibisce la formazione, prevenendo l'ostruzione degli ugelli e facilitando allo stesso tempo il risciacquo.

**TUTTI I PRODOTTI POSSONO ESSERE
FORNITI IN TANICHE DA 1000 KG O
CON TRASPORTO IN AUTOBOTTE**



BOBINA DETERFOOD

Con certificazione alimentare.



GUANTI IN NITRILE

Con certificazione alimentare.



CUFFIETTA

Con certificazione alimentare.



CALZARI

Con certificazione alimentare.



CAMICI

Con certificazione alimentare.

POMPE DOSATRICI PERISTALTICHE PER L'IGIENE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Pompe peristaltiche ad alta tecnologia, progettate per erogare con precisione quantità di prodotti chimici, a dosaggio robusto e altamente efficiente.



**SOLUZIONI
DI DOSAGGIO
INTELLIGENTI**



Deter Top Srl

Via Giorgio de Chirico, 24/A
42124 Reggio Emilia (RE)
Tel. 0522 942882
info@detertop.it
www.detertop.com