



La clave está en la dosis.
Minimiza tus costes.

cleaning products for

CATERING
SERVICES



SUCITESA
PROFESSIONAL CLEANING



En el sector del Catering, la pulcritud no es sólo cuestión de imagen. **Es vital asegurar una correcta higiene que garantice la salud de los comensales.**

En SUCITESA somos muy conscientes de la complejidad e importancia de la industria alimentaria y empresas de catering, estudiamos al detalle todos los factores que intervienen en la preparación y manipulación de alimentos y que son clave para la seguridad de los clientes y de su negocio.

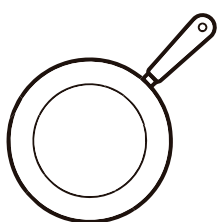
Somos especialistas en ofrecer **protocolos y herramientas** concretas que dan respuesta a las problemáticas habituales del día a día, soluciones efectivas para la **prevención y eliminación de contaminaciones microbiológicas** y la gestión de **alérgenos**.

Disponemos de la mejor oferta de productos de limpieza profesional para restaurantes, hostelería y servicios de catering a la mejor relación calidad/precio del mercado.

La clave está en la dosis.



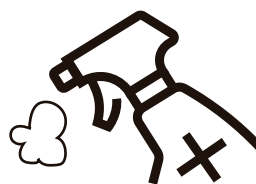
dispensadores
para higiene
de manos



sistemas de
dosificación
para
lavavajillas
manuales



sistemas de
lavado
automático de
vajillas



dosificaciones
en espuma



monodosis
concentradas

= ahorro + control + sostenible

¿Cómo podemos ayudar a tu negocio?

PLANES DE HIGIENE A MEDIDA



Adaptados a las necesidades derivadas de la normativa que exige la implantación de una **metodología APPCC (Análisis de los Peligros y Puntos de Control Críticos)** en todas las fases posteriores a la producción primaria.

Con Saniplan® de SUCITESA garantizamos la inocuidad de los alimentos en las diferentes fases de la cadena alimentaria. Es un instrumento que permite **identificar los puntos críticos y fijar medidas preventivas para su control**, garantizando así la completa eliminación de los riesgos de origen microbiológico, físico o químico.

HIGIENE DE MANOS



Productos para la correcta higiene de manos: **dispensadores de jabón y de papel + celulosa.**

2000 dosis /carga



LAVADO MANUAL



Lavavajillas manuales con sistema de dosificación incorporado.

660 dosis / 2L



LAVADO AUTOMÁTICO



Sistemas de lavado automático de vajilla. Productos con sello ecológico ECOLABEL.

40% ahorro / 10L



DOSIFICACIÓN ESPUMAS



Desengrasantes en espuma que garantizan mejores resultados con menores dosis tanto en sistemas manuales como automáticos.

+1300 dosis/ 1L



MONODOSIS CONCENTRADOS



Concentrados que permiten una gestión del consumo.

40 cubos/ sobre monodosis



DESINFECTANTES



Desinfectantes con registro HA.
Bactericida, fungicida y viricida.



THE
CLEANEST
PROJECT

