



AGRIAL
Nutrimos
la **Limpieza**

Sutter
PROFESSIONAL

Desde 1858 el nombre de la limpieza

INTRODUCCIÓN

La industria agro-alimentaria requiere criterios de higiene y seguridad alimentaria rigurosos de forma que se garantice la salud pública del consumidor final. La calidad de los productos químicos utilizados en las operaciones de limpieza y desinfección es determinante junto con la calidad en el servicio y la formación profesional de cara a garantizar su máxima eficacia.

Dentro de la industria Agro-Alimentaria, para ofrecer al cliente productos de calidad y no incurrir en sanciones o multas por parte de la autoridad sanitaria, es necesario que las estructuras y sistemas destinados a los alimentos se mantengan limpios continuamente y en perfectas condiciones higiénicas. Las operaciones de limpieza tienen que ser las más adecuadas para cada tipología de suciedad existente, encuadrándose dentro de un proceso de higienización con el sistema y el producto que mejor satisfaga las necesidades del cliente, garantizando una completa higienización.

Las zonas de manipulación de los alimentos, suelos, paredes, puertas y superficies, incluyendo también los útiles, en particular aquellos en contacto directo con los alimentos, tienen que ser mantenidas en buenas condiciones higiénicas, así como ser fáciles de limpiar y, si fuese necesario, de desinfectar.

En aquéllos lugares donde los alimentos son preparados, elaborados o transformados, se tiene que evitar, o cuanto menos reducir a mínimos, la contaminación transmitida por vía aérea y asegurar un espacio de trabajo tal que permita el desarrollo de todas las operaciones en condiciones de máxima higiene.

Para alcanzar este objetivo de la mejor manera posible, es recomendable el empleo de productos y sistemas de limpieza capaces de combinar un elevado nivel de limpieza y un esfuerzo reducido por parte del usuario final.

Sutter Professional pone a disposición de sus clientes unos productos de la más alta calidad y un equipo de profesionales capacitados para encontrar siempre la solución que más se ajuste a las necesidades de cada cliente.

PRODUCCIÓN DE VINOS, CERVEZA Y ACEITES ALIMENTARIOS



MATADEROS Y INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN DE CARNES



PREPARACIÓN Y CONGELADO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA



ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y LEGUMBRES



INDUSTRIA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS



Producción de Vinos, Cerveza y Aceites Alimentarios

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Siempre que sea necesario	ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
			Máquina Fregadora	1-3%
	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Paredes		ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM		1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Equipamientos	Diariamente	ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema CIP	1-3%
		ALKANET	Sistema CIP	1-3%
	Siempre que sea necesario	ACIDFOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		ACIDNET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Cuba de Fermentación	Siempre que sea necesario	ALKANET*	Sistema CIP	1-3%
	Periodicamente	CHLOR*	Sistema CIP	1-3%
		AGRASAN PER*	Sistema CIP	0,5 - 1,5%
Cuba de Almacenaje	Siempre que sea necesario	ALKANET	Sistema CIP	1-3%
	Periodicamente	CHLOR*	Sistema CIP	1-3%
		AGRASAN PER*	Sistema CIP	0,5 - 1,5%
Cinta Transportadora	En ciclos continuos	LUBRINET	Dosificación Automática	N.D.

* Recomendado para su uso en el ámbito de producción de vinos y cerveza

Sutter Tech
PROFESSIONAL Service & Assistance



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico
adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.

Sutter
PROFESSIONAL



Mataderos y Industria de Transformación de Carnes

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Al final de cada turno de trabajo	ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
	Diariamente	AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Paredes	Al final de cada turno de trabajo	ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
Equipamientos	Diariamente	ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Bancos de Trabajo	Diariamente	ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Utensilios en contacto con los alimentos	Diariamente	ALKADET	Manualmente	1-3%
	Siempre que sea necesario	DUO QUAT	Manualmente	Puro
	Periodicamente	CHLORDET	Por inmersión	1-3%
Cámaras de refrigeración**	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%

** Antes de la aplicación del producto, la superficie a limpiar deberá estar a temperatura ambiente.

Sutter Tech
PROFESSIONAL Service & Assistance



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico
adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.



Preparación y Congelado de Productos Derivados de la Pesca

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Diariamente	ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Paredes	Diariamente	ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Equipamientos	Diariamente	ACIDFOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Bancos de Trabajo	Diariamente	ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
	Periodicamente	AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Utensilios en contacto con los alimentos	Diariamente	ALKADET	Manualmente	1-3%
	Siempre que sea necesario	DUO QUAT	Manualmente	Puro
	Periodicamente	CHLORDET	Por inmersión	1-3%
		QUAT ACTIVE	Por inmersión	1-5%
Cámaras de refrigeración	Periodicamente	QUAT ACTIVE	Sistema de Alta Presión	1-5%
		CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
Mesas de corte	Diariamente	ALKADET	Manualmente	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
	Periodicamente	CHLORDET	Por inmersión	1-3%

Sutter Tech
PROFESSIONAL Service & Assistance



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.

Sutter
PROFESSIONAL



Almacenamiento, Preparación y Conservación de Frutas y Legumbres

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Diariamente	ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
			Máquina Fregadora	1-3%
	Periodicamente	AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Paredes	Periodicamente	ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
Equipamientos	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Utensilios en contacto con los alimentos	Siempre que sea necesario	DUO QUAT	Manualmente	Puro
	Periodicamente	CHLORDET	Por inmersión	1-3%
Cámaras de refrigeración**	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		QUAT ACTIVE	Sistema de Alta Presión	1-5%
		ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%

** Antes de la aplicación del producto, la superficie a limpiar deberá estar a temperatura ambiente.



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico
adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.



Industria de Lácteos y Derivados

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTO	APLICACIÓN	DILUCCIÓN
Suelos	Diariamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKADET	Máquina Fregadora	1-3%
			Sistema de Alta Presión	1-3%
Paredes	Diariamente	ALKAFOAM SUPER	Sistema de Espuma	1-3%
		ALKACHLOR FOAM	Sistema de Espuma	1-3%
	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Tanque de Recepción/Almacenamiento	Diariamente	CHLORDET	Sistema CIP	1-3%
		CHLOR	Sistema CIP	1-5%
		ACIDNET	Sistema CIP	1-3%
Equipamientos	Diariamente	ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
	Periodicamente	ACIDNET	Sistema CIP	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Bancos de Trabajo	Diariamente	ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
Cámaras de refrigeración	Periodicamente	CHLORDET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		ALKADET	Sistema de Alta Presión	1-3%
		AGRASAN PER	Pulverización a Baja Presión	0,5 - 1,5%
Utensilios en contacto con los alimentos	Siempre que sea necesario	DUO QUAT	Manualmente	Puro
	Periodicamente	CHLORDET	Por inmersión	1-3%
		QUAT ACTIVE	Por inmersión	1-5%

Sutter Tech
PROFESSIONAL Service & Assistance

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Personal especializado siempre disponible para el asesoramiento técnico adecuado a las necesidades específicas de cada cliente.

Sutter
PROFESSIONAL



ACIDNET

Detergente en base ácido fosfórico, sin espuma, para la desincrustación de superficies en áreas de procesamiento alimentario. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP) o por pulverización.

ph <1 *s.a. 40±2% **P.E. (20/4) 1,264



ALKANET

Detergente fuertemente alcalino de elevado poder saponificante, exento de espuma, concebido para la limpieza de superficies en áreas de procesamiento alimentario. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP).

ph >13 *s.a. 40,0±2% **P.E. (20/4) 1,444



ACIDFOAM

Detergente en base ácido fosfórico, en espuma, para la desincrustación de superficies en áreas de procesamiento en industria alimentaria. Este producto debe ser utilizado con sistema generador de espuma.

ph <1 *s.a. 9,0±0,5% **P.E. (20/4) 1,037



CHLORDET

Detergente desengrasante higienizante sin espuma, con cloro activo para la limpieza de superficies lavables en todas las áreas de procesamiento alimentario. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP), por inmersión, pulverización, o manualmente.

ph >13 *s.a. 17,0±1% **P.E. (20/4) 1,164



AGRASAN PER

Higienizante en base ácido peracético con amplio espectro de acción higienizante, sin espuma. Puede ser utilizado en sistema de recirculación (CIP) o por pulverización después de lavar adecuadamente la superficie.

ph <1 *s.a. 32±2% **P.E. (20/4) 1,120



CHLOR

Solución higienizante clorada sin espuma para la eliminación de un amplio espectro de microorganismos, concretamente bacterias y hongos. Debe ser utilizado en sistema de recirculación (CIP)

ph >12 *s.a. 13,5±1% **P.E. (20/4) 1,195



ALKACHLOR FOAM

Detergente alcalino clorado en espuma, elevado poder higienizante y desengrasante para la limpieza en áreas alimentarias. Este producto debe ser utilizado con sistema generador de espuma.

ph >13 *s.a. 21,0±1% **P.E. (20/4) 1,110



LUBRINET

Lubricante en base acuosa sin espuma, para su uso en cintas transportadoras en áreas alimentarias.

ph 10,3±0,5 *s.a. 24±1% **P.E. (20/4) 1,019



ALKADET

Detergente desengrasante alcalino inodoro, de elevado poder de limpieza y anti-redepositante. Gran emulsionador de materia orgánica. En caso de que sea posible, puede ser usado en máquina fregadora para el lavado de pavimentos.

ph >13 *s.a. 25,0±1% **P.E. (20/4) 1,198



BIO ACTIVATOR

Activador biológico para ser utilizado en la eliminación y mantenimiento de tuberías y sistemas de tratamiento de aguas residuales en unidades industriales de procesamiento alimentario. Se aconseja la utilización del producto con un dosificador automático previamente programado de acuerdo con las necesidades preestablecidas.

ph 7,0±0,5 *s.a. 50x10⁸ cfc/ml **P.E. (20/4) 1,000



ALKAFOAM SUPER

Detergente desengrasante indicado para la eliminación de suciedades difíciles en áreas alimentarias. Este producto debe ser utilizado con sistema generador de espuma.

ph >13 *s.a. 23±1% **P.E. (20/4) 1,192



QUAT ACTIVE

Detergente higienizante en base amonios cuaternarios eficaz en un amplio espectro de microorganismos, concretamente bacterias y hongos. Ideal para la limpieza/higienización de equipamientos y áreas de procesamiento alimentario. Puede ser usado manualmente o por inmersión.

ph 7,8±0,5 *s.a. 5±0,5% **P.E. (20/4) 0,998



DUO QUAT

Detergente higienizante con anti-bacterias que puede ser usado en todas las áreas de procesamiento alimentario. Puede ser usado manualmente o por pulverización.

ph 11±0,3 *s.a. 10±0,5% **P.E. (20/4) 0,999

Sutter
PROFESSIONAL

Desde 1858 el nombre de la limpieza



TÉCNICAS DE LIMPIEZA

SISTEMA DE ALTA PRESIÓN

Se trata de una técnica de limpieza que utiliza la alta presión del agua sustituyendo la acción mecánica y manual necesaria para la eliminación de la suciedad en las superficies. Particularmente indicado para limpiar e higienizar suelos y superficies lavables dentro de la industria Agro-Alimentaria y en los locales de tránsito y comercialización de productos elaborados. Existen equipamientos de alta presión que están preparados para la inyección de producto químico, o que permiten la aplicación de producto y lavado simultáneamente.

MODO DE EMPLEO: Insertar el producto en el tanque para detergente y regular la concentración. Lavar la superficie y aclarar abundantemente. Cuando estos equipos no permiten la inyección de producto, este debe ser pulverizado previamente, utilizando una máquina de alta presión como medio de lavado y aclarado.

SISTEMA DE ESPUMA

Técnica de limpieza particularmente eficaz en presencia de suciedades orgánicas e inorgánicas difíciles en superficies tales como paredes y equipamientos. Se aconseja su empleo con un sistema de espuma dotado de enlace directo a un circuito de aire comprimido. Conseguir una espuma de alta calidad permite aumentar notablemente el tiempo de contacto sobre superficies verticales o inclinadas aumentando la acción química y permitiendo eliminar de manera uniforme y eficaz la suciedad que se deposita dentro de las áreas de almacenaje y trabajo.

MODO DE EMPLEO: Eliminar los restos sólidos con agua a presión. Regular la presión del equipo de espuma de tal modo que se consiga una espuma homogénea que se adhiera perfectamente a las paredes. Aplicar el producto. Dejar actuar durante 15 minutos. Aclarar con máquina de alta presión. En presencia de suciedades orgánicas, el uso de agua caliente ($\pm 60^\circ$) favorece las operaciones de limpieza.

SISTEMA DE PULVERIZACIÓN

Método recomendado para la aplicación tanto de productos desinfectantes, como de productos de limpieza en general. Puede utilizarse para la limpieza y desinfección de grandes superficies, tales como interiores y exteriores de los depósitos, vehículos de transporte, equipamientos, entre otras superficies. Dado que este método no posee acción mecánica, es recomendable que en las operaciones de aclarado se utilice alta presión con el agua fría o caliente ($\pm 60^\circ\text{C}$) dependiendo del tipo de suciedad presente.

SISTEMA CLEAN IN PLACE

El Clean In Place (CIP) es un sistema de limpieza automático o semi-automático, incorporado en el equipo de limpieza, que realiza una recirculación de dilución de detergente y soluciones de aclarado a temperaturas y a presiones preestablecidas. Asegura que las líneas de producción se limpien regularmente, eliminando todo contaminante tanto orgánico como inorgánico. Todas las operaciones de lavado y aclarado son administradas por instalaciones automatizadas. La gran ventaja de este sistema reside en el hecho de que permite la limpieza de los útiles de producción sin que éstos tengan que ser desplazados o desmontados. Este sistema está particularmente indicado para la limpieza de depósitos, tanques, tuberías y equipos de procesamiento de bebidas y alimentos.

MODO DE EMPLEO: Efectuar la dilución del producto. Colocar el producto dentro del sistema de recirculación utilizando un instrumento adecuado. Aclarar abundantemente.

EQUIPO DE BAJA PRESIÓN



EQUIPO DE ESPUMA



seko

Sutter Professional,
utiliza tecnología
SEKO.



EL SERVICIO COMPLETO DE SUTTER PROFESSIONAL

La oferta de Sutter Professional ha sido diseñada para satisfacer todas las exigencias de higiene y limpieza con una línea de productos específicos de alta calidad, certificados y garantizados.

Sutter Professional

Es la división del Grupo Sutter, que produce y vende productos destinados a profesionales del mundo de la limpieza. Está presente en más de 30 países en el mundo.



Sutter Professional Lab

Formación profesional para más de 2000 personas al año. Una referencia para todos los clientes, donde pueden adquirir capacidades profesionales a través del aprendizaje de metodologías que les permiten elevar la calidad y el rendimiento del trabajo.



Sutter Professional Tech

Sutter Tech nace de la necesidad de unificar los servicios técnicos de Sutter Professional para así dar una imagen global y única de un servicio de elevada calidad a nivel internacional. Sutter Tech presta asistencia técnica a clientes finales y distribuidores en áreas tales como: Lavanderías, Restauración, Hostelería, Industria Alimentaria, limpieza de superficies, etc...

Disponibilidad geográfica

Sutter Professional, a través de sus distribuidores, desde hace más de 20 años está presente en todo el territorio nacional para dar siempre el servicio más cercano a sus clientes.

SUTTER IBERICA S.A.U.

Calle Orense, 34 - 6.a planta
Edificio Iberia Mart II - 28020 MADRID
Tel.: 0034-902-206-600
www.sutterprofessional.es
info@sutteriberica.com



SUTTER GROUP ITALY



Desde 1858 el nombre de la limpieza