



Productos de limpieza y desinfección

LÍNEA ALIMENTARIA



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INTEGRAL

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.

SOMOS RACRISA

RACRISA es una empresa dedicada a la **fabricación de productos de higiene industrial**. Desde nuestra sede central en Valencia aportamos **soluciones innovadoras**.

Una amplia gama de productos, equipos y asesoramiento técnico, **trabajamos para mejorar los resultados y la operativa** para una correcta limpieza y desinfección de las instalaciones de nuestros clientes.

25 años de experiencia en los diferentes sectores industriales de nuestro tejido empresarial, tales como: Canal HORECA, INSTITUCIONAL, SOCIO-SANITARIO y ALIMENTARIO nos avalan como empresa referente en la higiene profesional.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nuestro departamento de producción y de calidad, tras realizar un análisis in situ, diseña los **protocolos de limpieza y desinfección adaptados a nuestros clientes** con el objetivo de minimizar los riesgos que puedan repercutir de manera negativa en la seguridad alimentaria de los productos elaborados.

SECTORES

- Industrias Cárnicas
- Pesqueras
- Conserveras
- Lácteas
- Queseras
- Avícolas
- Frutícolas
- Agrícolas
- Vinícolas
- Panificadoras / Reposteras
- etc.



PRODUCTOS

RACRISA dispone de una **amplia familia de productos detergente, desinfectantes y de higiene personal** formulados para cubrir las necesidades de cada sector productivo.

Nuestro **departamento de I+D** trabaja cada día para desarrollar e innovar nuevos productos **optimizando costes** mediante sistemas de aplicación y conseguir un **menor impacto medio ambiental** sin restar eficacia. **DINPQ** es nuestra marca de la eficacia y garantía de calidad.

LIMPIEZA / DESINFECCIÓN

El **proceso de elaboración de alimentos** debe cumplir las condiciones higiénico sanitarias adecuadas, la limpieza y desinfección de las superficies de contacto directo así como las de trabajo en las salas de manipulación, procesado, almacenamiento y de las instalaciones en general.

Evitando en la medida posible, la contaminación cruzada que puede afectar de manera muy negativa a la seguridad del alimento, a la calidad y a su vida comercial. Es importante evitar el depósito y crecimiento de agentes patógenos como bacterias, hongos y virus.





Ofrecemos una
SOLUCIÓN
PERSONALIZADA
INTEGRAL Y
EFICAZ



Línea

ALIMENTARIA

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN

RACRISA
eco • safe cleaning



FORMATOS

Disponibles en diferentes formatos para adaptarnos a las necesidades productivas y operativas de nuestros clientes.

EQUIPOS

Nuestros equipos de dosificación automática garantizan un alto rendimiento y eficacia de los productos en sus diferentes formatos.

LISTADO DE PRODUCTOS

DETERGENTES NEUTROS

De aplicación para la limpieza de superficies de baja suciedad, presentan poder desengrasante de baja peligrosidad para el aplicador de forma manual.

DETERGENTES ALCALINOS

Eliminan restos de grasas, proteínas y diversos residuos orgánicos, formulado en base hidróxido sódico e hidróxido potásico y tensoactivos y secuestrantes que mejoran el poder de limpieza.

DETERGENTES ÁCIDOS

Indicado para la eliminación de incrustaciones y depósitos inorgánicos o minerales calcáreos o de óxido.

DESINFECTANTES DE SUPERFICIES

Aportamos amplia gama de productos desinfectantes de uso ambiental e industria alimentaria HA. Formulados en base amonios cuaternarios, cloro activo, peróxido y base hidroalcohólica.

LIMPIEZA / DESINFECCIÓN PARA LA HIGIENE PERSONAL

Productos suaves y agradables al tacto, logrando maximizar la desinfección en nuestra piel, la zona más expuesta a los gérmenes responsables del desarrollo de trastornos en la piel.

DETERGENTES ALCALINOS



DETER MAX

DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO ESPUMANTE

Detergente fuertemente alcalino y espumante.
Eliminación de grasas y suciedades orgánicas.

Formatos: Bidones de 6 – 22 Kilos – BAG IN BOX

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> Dilución 0,5% al 2%



DETER PLUS

DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO BAJA ESPUMA

Elimina grasas y suciedades orgánicas,
especialmente para circuitos cerrados.

Formatos: Bidones de 24 Kilos – BAG IN BOX

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> Dilución 0,5% al 2%

DETERGENTES ÁCIDOS



DETER ACID FOAM

DETERGENTE ÁCIDO ESPUMANTE

Limpiador desincrustante concentrado para suciedades adheridas a máquinas y superficies lisas o rugosas.

Formatos: Botella de 28 Kilos

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> Dilución 0,5% al 2%



DETER ACID

DETERGENTE ÁCIDO BAJA ESPUMA

Limpiador desincrustante concentrado de alto poder humectante para suciedades de circuitos cerrados.

Formatos: Botella de 28 Kilos

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> Dilución 0,5% al 2%

DESINFECTANTES DE SUPERFICIES



DESINBAC

DESINFECTANTE BATERICIDA-FUNGICIDA

Registro: **15-20/40-07696 Uso Ambiental**
Registro: **15-20/40-07696 HA Industria Alimentaria**
Formatos: Bidones de 5L – 10L – 25L – BAG IN BOX

- Producto base Amonio Cuaternario
- Limpieza y desinfección multi superficies
- Producto testado conforme **la Norma UNE-EN 13697** en actividad Bactericida y Fungicida

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> Dilución 5% - 50 ml x Litro



DESINBAC CL

DESINFECTANTE – DETERGENTE CLORADO

Registro: **15-20/40-07737 HA Industria Alimentaria**
Formatos: Bidones de 5L – 10L – 25L

- Producto Detergente Clorado
- Limpieza y desinfección multi superficies
- Producto testado conforme **la Norma UNE-EN 13697** en actividad Bactericida y Fungicida

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> Dilución 5% - 50 ml x Litro

DESINFECTANTES DE SUPERFICIES



DESINBAC DS

DESINFECTANTE HIDRO-ALCOHÓLICO VIRUCIDA

Registro: **19-20/90-09807 HA Industria Alimentaria**
Registro: **20-20/90-09807 Actividad Virucida**
Cumple la NORMA **UNE-EN 14476:2014+A2:2019**
Formatos: Botella 1L – Bidón 5L

- Producto Hidro alcohólico
- Desinfección de superficies y equipos
- Salmonella typhimurium y Listeria monocytogenes

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> 100% - Puro – Listo para el uso



DESINBAC TOL

LIMPIADOR DESINFECTANTE MULTI SUPERFICIES

Registro: **20-20/40-10645 HA Industria Alimentaria**
Registro: **20-20/40-10645 Actividad Virucida**
Cumple la NORMA **UNE-EN 14476:2014+A2:2019**
Formatos: Botella 1L – Bidón 5L

- Mezcla alcohol isopropílico y amonio cuaternario con agentes tensoactivos y desengrasantes.
- Bactericida, fungicida, Levuricida y virucida y Listeria monocytogenes.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

> 100% - Puro – Listo para el uso

LIMPIEZA / DESINFECCIÓN PARA LA HIGIENE PERSONAL



BACTERMA TR GEL DE MANOS DERMATOLÓGICO

Jabón de manos higienizante incoloro y sin perfume.
Apto para industria alimentaria
Formatos: Bidones de 5 Litros



BACTERMA BLUE GEL DE MANOS DERMATOLÓGICO

Jabón para manos nacarado higienizante, sin perfume.
Apto para industria alimentaria
Formatos: Bidón de 5 Litros

LIMPIEZA / DESINFECCIÓN PARA LA HIGIENE PERSONAL



OCEANO GEL DESINFECTANTE HIDRO-ALCOHÓLICO

ANTISÉPTICO DE MANOS

Producto incluido en el listado del Ministerio de Sanidad
ACTIVIDAD VIRUCIDA

Formatos: 100 ml – 250 ml - 500 ml – 1 Litro – 5 Litros



OCEANO PLUS LOCIÓN DESINFECTANTE HIDRO-ALCOHÓLICO

ANTISÉPTICO DE MANOS

Producto incluido en el listado del Ministerio de Sanidad
ACTIVIDAD VIRUCIDA

Formatos: Bidón de 5 Litros

MAYOR
RENDIMIENTO



MENOR
COSTE

MENOS
IMPACTO AMBIENTAL

MAYOR
REDUCCIÓN RESIDUOS
CONTAMINANTES

TECNOLOGÍA:
SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE DILUCIÓN



¡Gracias!

RACRISA
eco + safe cleaning