



¡La Fabril impulsa tu negocio!

## BUENAS PRÁCTICAS PARA LA **LIMPIEZA** **IDEAL** EN LA COCINA



## IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA EN ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

- Si la cocina no maneja una correcta limpieza, pueden ocurrir casos de contaminación cruzada y causar enfermedades a los clientes.
- Limpiar correctamente todos los días evita acumulaciones de grasas, suciedades, reduce la presencia de plagas y malos olores.
- Las normativas nos exigen tener procedimientos minuciosos de limpieza, para evitar proliferación de bacterias.

## DIFERENCIAS ENTRE:

**LIMPIEZA:** Una correcta limpieza reduce el número de gérmenes. Con la limpieza lo que pretendemos es la eliminación de suciedad, los residuos que se ven a simple vista.

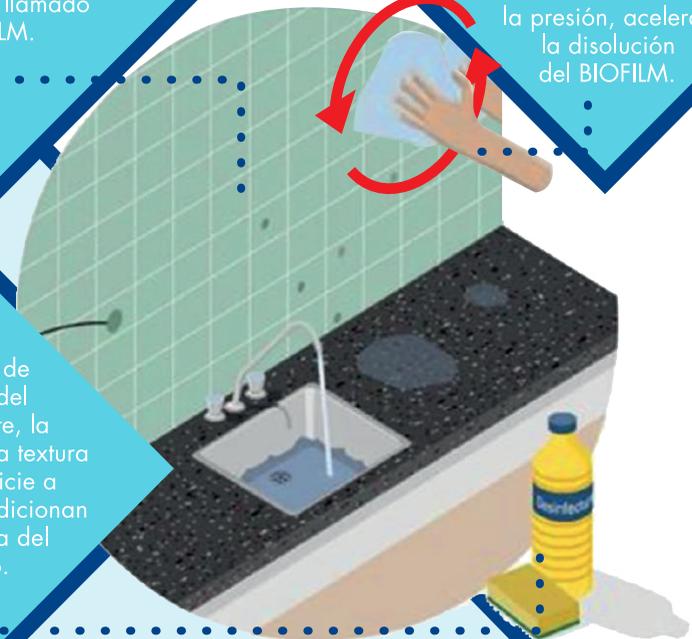
**DESINFECCIÓN:** Es eliminar la mayoría de microorganismos a través de agentes químicos o físicos. El objetivo es mantener unas buenas condiciones higiénicas. Para ello necesitaremos de la ayuda de productos químicos.

**SANITIZACIÓN:** Elimina microorganismos a niveles seguros para el hombre.

Las bacterias desarrollan un sistema de adherencia a las superficies llamado **BIOFILM**.

La limpieza debe incluir un buen frotado, ya que la mezcla de un buen producto junto con el movimiento mecánico y la presión, aceleran la disolución del **BIOFILM**.

El tiempo de contacto del desinfectante, la temperatura y la textura de la superficie a higienizar condicionan la eficiencia del proceso.



## PASOS DE HIGIENIZACIÓN



### DETERGENTE

Elimina suciedades y grasas ligeras.

### LIMPIADOR DESINFECTANTE

Limpia suciedades ligeras y elimina bacterias.

### DESENGRASANTE

Remueve grasas y suciedades pesadas.

### DESINFECTANTE

Elimina bacterias.



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## GRASSOL

Detergente desengrasante, biodegradable. Ideal para eliminar suciedad, grasa adherida y limpieza profunda de equipos y superficies.

PRESENTACIÓN: 1 GL y 20 LITROS

## USOS

Campanas, filtros, superficies, hornos, utensilios.

## BENEFICIOS

- Biodegradable.
- No tiene aroma.
- No es tóxico.
- Se diluye según la necesidad.



## OLIMPIA PROFESIONAL

Elimina suciedades, malos olores y desinfecta en un solo paso. Contiene el extracto natural de los cítricos D-limoneno.

PRESENTACIÓN: 3,785 L.

## USOS

Mesas, mesones de trabajo, pisos, paredes, neveras, superficies en general.

## BENEFICIOS

- Limpia y desinfecta.
- Amigable al medio ambiente.
- Elimina malos olores.
- No contiene aromas añadidos.





### OLMPIA TODO TERRENO

Limpiador bactericida con detergente en gel, su fórmula contiene mezcla de 3 potentes ingredientes para la limpieza profunda, eliminación de mugre y bacterias del hogar.

PRESENTACIÓN:  
240ml - 1000ml.

#### USOS

Limpieza y desinfección de pisos, baños y superficies en general.

#### BENEFICIOS

- Facilita la remoción de suciedad y permite que no se escurra el contenido.
- Elimina el 99.9% de las bacterias.
- Elimina la grasa más difícil.
- Potencia el lavado de la ropa blanca.
- Elimina y previene la formación de moho.

### CLOROX

Desinfectante Clorado que elimina el 99.99% de las Bacterias.

PRESENTACIONES:  
1000 - 2000 - 3800 ML.

#### USOS

Superficies, utensilios, frutas y verduras.

#### BENEFICIOS

- Fórmula estabilizada.
- Envases que lo protegen de la luz.
- Blanquea.
- Elimina malos olores.



### OLMPIA

Limpia, desinfecta y aromatiza superficies como baños o salones, dejando una fragancia agradable.

PRESENTACIONES:  
900 - 1800 ML.

#### USOS

Baños, salones.

#### BENEFICIOS

- Limpia y desinfecta.
- Elimina malos olores.
- Efecto long-lasting.
- Elimina el 99.99% de las bacterias.

### BRILLEX

Crema lavavajillas, que no reseca la piel, pero con alto poder desengrasante, de fácil enjuague y escurrido.

PRESENTACIONES:  
500 - 1000 G.

#### USOS

Platos, vasos, ollas.

#### BENEFICIOS

- No deja olores residuales.
- Hace espuma.
- Mantiene su consistencia.



## PRODUCTOS RECOMENDADOS POR ÁREAS

| PRODUCTO  | PROCESO  | ÁREA   |
|---|--|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lavado de utensilios por inmersión.</li> <li>Remoción de grasa pesada.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Platos, ollas y cubiertos.</li> <li>Hornos, latas y freidoras.</li> </ul> |
|    | Limpieza y desinfección de superficies de cocina.  | Mesas, mesones de trabajo, neveras, frigoríficos, pisos, paredes y baños.  |
|    | Limpieza - desinfección de pisos, baños y superficies en general.  | Baños de clientes y superficies en general.  |
|   | Limpieza y desinfección de áreas de atención al público.   | Salón y baños clientes.  |
|  | Desinfección de utensilios, frutas y legumbres.  | Legumbres, frutas, verduras y utensilios.  |
|  | Lavado de utensilios directo.  | Utensilios, platos, cubiertos y vasos.   |

| PRODUCTO                    | FUNCIÓN                                      | REMUEVE GRASAS | REMUEVE SUCIEDADES | MATA BACTERIAS |
|-----------------------------|--|----------------|--------------------|----------------|
| <b>GRASSOL</b>              | Detergente desengrasante.                    | SI             | SI                 | NO             |
| <b>OLIMPIA PROFESIONAL</b>  | Limpiador desinfectante.                     | NO             | SI                 | SI             |
| <b>OLIMPIA TODO TERRENO</b> | Limpiador bactericida con detergente en gel. | NO             | SI                 | SI             |
| <b>OLIMPIA</b>              | Limpiador desinfectante con aroma.           | NO             | SI                 | SI             |
| <b>CLOROX</b>               | Desinfectante sanitizante.                   | NO             | NO                 | SI             |
| <b>BRILLEX</b>              | Limpiador lavavajillas y utensilios.         | SI             | SI                 | NO             |



CONTÁCTANOS

**¡CAPACÍTATE CON NOSOTROS!**

**CONSULTA CON TU ASESOR PARA INSCRIBIRTE EN NUESTROS CURSOS DE LIMPIEZA IDEAL DE FORMA GRATUITA.**

PRESENTA ESTE DESPRENDIBLE EL DÍA DE LA CAPACITACIÓN.

## SERVICIO - VELOCIDAD - INNOVACIÓN

### ¿QUIÉNES SOMOS?

SERVEI es la unidad de negocio de La Fabril, cuyo objetivo es comercializar y brindar soluciones integrales a los negocios de restaurantes, hoteles y catering (HORECA) en Ecuador.

### PROPUESTA DE VALOR

SERVEI ofrece la mejor solución gastronómica integrada para el cliente institucional, donde nuestros productos son solo el inicio de nuestra oferta, abarcando la siguientes áreas:

**PRODUCTOS:** Nuestro portafolio de productos se divide en Alimentos, Limpieza, Mantenimiento, Panificación, Pastelería y Cuidado Personal.

**SERVICIO:** Asesoría técnica comercial, asesoría académica y tutoriales y alianzas estratégicas con escuelas de gastronomía.

**DISTRIBUCIÓN:** Distribución directa y a través de distribuidores claves a nivel nacional.



[www.servei.com.ec](http://www.servei.com.ec)

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en:  SERVEI  SERVEI.EC

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí