



INDÚSTRIA ALIMENTAR

INDUSTRIA ALIMENTARIA



TÚ NOS INSPIRAS VOCÊ É A NOSSA INSPIRAÇÃO

nítida





## ERES PURA INSPIRACIÓN

A NOSSA INSPIRAÇÃO  
VEM DE SI

Tú nos inspiras para seguir avanzando en todos los sentidos. Nos inspiras exigiendo soluciones que van más allá de la calidad y del diseño. Soluciones en forma de productos y sistemas de limpieza e higiene industrial de alta eficacia. Nos inspiras para alcanzar los máximos niveles de calidad en todos y cada uno de nuestros productos. Productos que respetan la salud de los trabajadores y usuarios del mundo de la limpieza profesional, pero también la salud de nuestro planeta.

Este catálogo es el reflejo del compromiso que ha adquirido NÍTIDA contigo. Con profesionales como tú, que buscan soluciones específicas y un servicio integral único en el mercado. Un servicio personalizado capaz de responder con precisión a las necesidades reales de tu empresa. Las necesidades de hoy y de mañana.

Você é a nossa inspiração para continuarmos a avançar em todos os sentidos. Você é a nossa inspiração ao exigir soluções que vão para além da qualidade e do desenho. Soluções em forma de produtos e de sistemas de limpeza e higiene industrial de alta eficácia. Você é a nossa inspiração para atingirmos os níveis máximos de qualidade em todos e cada um dos nossos produtos. Produtos que respeitam a saúde não só dos trabalhadores e dos usuários do mundo da limpeza profissional, mas também da saúde do nosso planeta.

Este catálogo é o reflexo do compromisso que a NÍTIDA adquiriu consigo. Com profissionais como você, que procuram soluções específicas junto com um serviço integral único no mercado. Um serviço personalizado capaz de responder com uma precisão total às necessidades reais da sua empresa. As necessidade actuais e do futuro.



## INDUSTRIA ALIMENTARIA INDÚSTRIA ALIMENTAR

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CIRCUITOS (c.i.p.) LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE CIRCUITOS (C.I.P.)

FASE ALCALINA FASE ALCALINA	11
FASE ÁCIDA FASE ÁCIDA	12
ADITIVOS ADITIVOS	12
DESINFECCIÓN DESINFECÇÃO	12

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES (o.p.c.) LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES (O.P.C.)

LIMPIEZA + DESINFECCIÓN LIMPEZA + DESINFECÇÃO	13
LIMPIEZA LIMPEZA	14
LAVADO DE CAJAS Y BANDEJAS LAVAGEM DE CAIXAS E BANDEJAS	15
LIMPIEZA DE SUELOS LIMPEZA DE CHÃOS	16
DESINFECCIÓN DESINFECÇÃO	17



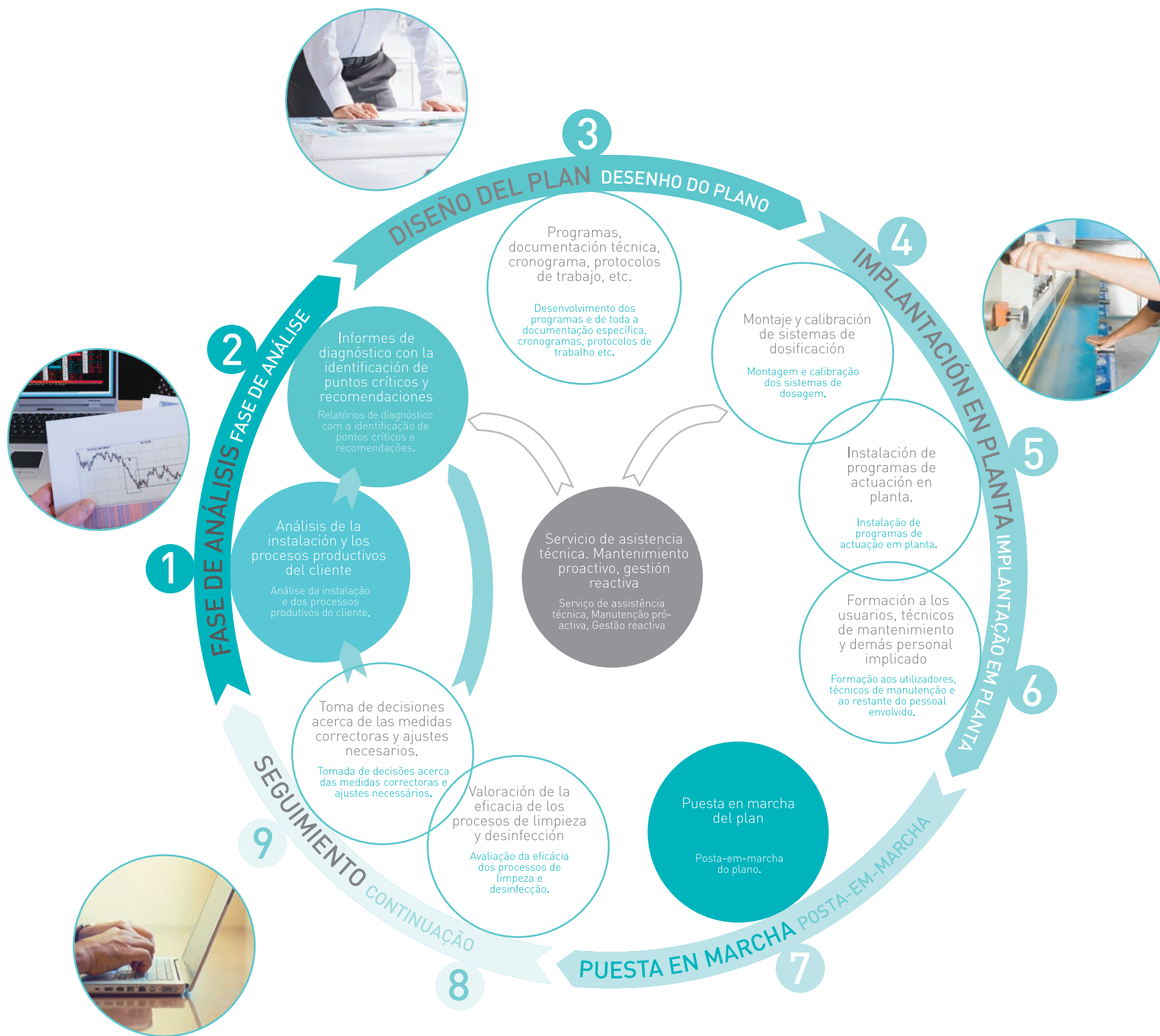
## GESTIÓN POR UNIDAD DE NEGOCIO ESPECIALISTAS EN TU SATISFACCIÓN

GESTÃO POR UNIDADE DE  
NEGÓCIO  
A NOSSA  
ESPECIALIDADE É A  
SUA SATISFAÇÃO

NÍTIDA te garantiza una gestión personalizada y específica a cargo de una dirección técnica y comercial y un equipo de profesionales dedicados exclusivamente a la unidad de negocio INDUSTRIA ALIMENTARIA. De este modo, tu empresa tiene el apoyo continuo de un único interlocutor. Un profesional con capacidad de decisión, formación técnica especializada y con un número limitado de clientes a los que atender, para poder ofrecerte el mejor servicio posible.

NITIDA garante-lhe uma gestão personalizada e específica a cargo de uma direcção técnica e comercial e uma equipa de profissionais dedicados exclusivamente à unidade de negócio da INDÚSTRIA ALIMENTAR. Deste modo, a sua empresa tem o apoio contínuo de um único interlocutor. Um profissional com capacidade de decisão, formação técnica especializada e com um número limitado de clientes para atender, a fim de lhe oferecer o melhor serviço possível.

# NGP NITIDA GLOBAL PROCESS





## CONSULTORÍA DE HIGIENE: **NGP** EN EL RIGOR ESTÁ LA EFICACIA

### CONSULTORIA DE HIGIENE: **NGP** O RIGOR ESTÁ NA EFICÁCIA

El modelo de gestión integral para Industria Alimentaria de NÍTIDA permite la prestación de un servicio global con máximos criterios de rigor, calidad y seguridad. Este rigor contempla implantaciones igualmente flexibles y personalizadas adaptadas a las necesidades de cada cliente.

O modelo de gestão integral para a Indústria Alimentar de NITIDA permite a prestação de um serviço global com os mais altos critérios de rigor, qualidade e segurança. Este rigor contempla implantações igualmente flexíveis e personalizadas, adaptadas às necessidades de cada cliente.

- Se adapta al proceso productivo del cliente y a las características de su instalación, con implantaciones y calendarios que tienen en cuenta la estacionalidad de la producción, la adecuación de las instalaciones...  
Adapta-se ao processo produtivo do cliente e às características da sua instalação, com implantações e calendários que levam em conta o período da produção, a adequação das instalações...
- Pone a tu disposición un equipo de técnicos que visita periódicamente las instalaciones para garantizar el óptimo funcionamiento de los sistemas de dosificación.  
Põe à sua disposição uma equipa de técnicos que, com carácter preventivo, visita periodicamente as instalações para garantir o óptimo funcionamento dos sistemas de dosagem.
- Establece un calendario de visitas por parte del técnico comercial asignado que verifica la eficacia de los procesos puestos en marcha, realizando ajustes y modificaciones sobre los productos a usar, los protocolos de trabajo, sistemas, dosificaciones...  
Estabelece um calendário de visitas por parte do técnico comercial designado que verifica a eficácia dos processos postos em marcha, realizando ajustes e modificações sobre os produtos a usar, os protocolos de trabalho, sistemas, dosagens...
- Su implantación garantiza la **racionalización de consumos**, una **adecuada aplicación de los productos**, y el mantenimiento de unos **niveles de higiene y asepsia óptimos**.  
A sua implantação garante a **racionalização de consumos**, uma **adequada aplicação dos produtos**, e a manutenção de **óptimos níveis de higiene e assepsia**.

# LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

## LABORATÓRIO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

El éxito en la implantación de los procesos de limpieza y desinfección viene determinado por el rigor de su implantación, la calidad de los productos químicos empleados y la eficaz aplicación de los mismos. Con NÍTIDA contarás además con un Laboratorio de Análisis Microbiológico que te permitirá:

- Estudiar el origen y tipología de posibles contaminaciones presentes en el centro de trabajo como paso previo al diseño de un plan de higiene.
- Contrastar la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección puestos en marcha.

O êxito na implantação dos processos de limpeza e desinfecção vem determinado pelo rigor da sua implantação, a qualidade dos produtos químicos empregados e a eficaz aplicação dos mesmos. Com NITIDA você contará, além disso, com um Laboratório de Análise Microbiológica que lhe permitirá:

- Estudar a origem e a tipologia de possíveis contaminações presentes no centro de trabalho como passo anterior ao desenho de um plano de higiene.
- Contrastar a eficácia dos processos de limpeza e desinfecção postos em marcha.





# SAT

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA



NÍTIDA, a través de su Servicio de Asistencia Técnica, monta, calibra y mantiene avanzados sistemas de dosificación de uso específico en Industria Alimentaria.

Nuestro SAT visitará periódicamente tu instalación, y se encargará de hacer cuantas gestiones sean precisas para garantizar que todos los sistemas implantados funcionan perfectamente, y dosifican de forma eficiente, garantizando así un uso adecuado y racional de todos los productos empleados en los procesos de limpieza y desinfección.

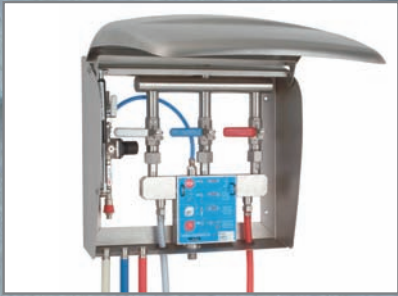
Cada visita genera además registros que quedan a tu disposición en los que puedes ver desde listas de comprobación de fácil interpretación con detalle de verificaciones realizadas en cada sistema, hasta detallados informes con análisis y recomendaciones para garantizar el óptimo funcionamiento de toda la instalación.

NITIDA, através do seu serviço de assistência técnica, monta, calibra e mantém avançados sistemas de dosagem de uso específico na Indústria Alimentar.

O nosso SAT visitará periodicamente a sua instalação, e encarregar-se-á de fazer quantas gestões forem precisas para garantir que todos os sistemas implantados funcionem perfeitamente, e doseem de forma eficiente, garantido assim um uso adequado e racional de todos os produtos empregados nos processos de limpeza e desinfeção.

Cada visita gera, além disso, registos que ficam à sua disposição, nos quais pode ver desde listas de comprovação de fácil interpretação com detalhe de verificaciones realizadas em cada sistema, até detalhados relatórios com análises e recomendações para garantir o óptimo funcionamento de toda a instalação.







## TECNOLOGÍA DE LA DOSIFICACIÓN

### TECNOLOGIA DA DOSAGEM

**NÍTIDA, como empresa especializada en el sector alimentario**, es consciente de las necesidades presentes y futuras de las industrias en lo relativo a la aplicación de productos para limpieza y desinfección. Aplicación que debe realizarse bajo la premisa de máxima eficiencia y óptima eficacia, para conseguir el **mejor resultado, en el mínimo tiempo posible**, con el consumo de producto adecuado.

Para ello, **nuestro departamento de I+D+i investiga de manera continua las mejores opciones posibles**, realizando un **diseño personalizado** y adaptado al cliente: diluidores de productos básicos, sofisticados sistemas de limpieza centralizados con unidades satélites, unidades C.I.P., equipos móviles generadores de espuma, etc.

**NITIDA, como empresa especializada no sector alimentício**, é consciente das necessidades presentes e futuras das indústrias no que concerne à aplicação de produtos para limpeza e desinfeção. Aplicação que deve realizar-se sob a premissa de máxima eficiência e óptima eficácia, para conseguir o **melhor resultado, no mínimo tempo possível**, com o consumo de produto adequado.

Para isso, **nosso departamento de I+D+i investiga de maneira contínua as melhores opções possíveis**, realizando um **deseño personalizado** e adaptado ao cliente: diluidores de produtos básicos, sofisticados sistemas de limpeza centralizados com unidades satélites, unidades C.I.P., equipamentos móveis geradores de espuma etc.





PRODUCTOS PRODUCTOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CIRCUITOS (c.i.p.)

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE CIRCUITOS (c.i.p.)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES (o.p.c.)

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES (o.p.c.)



# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CIRCUITOS (c.i.p.)

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE CIRCUITOS (c.i.p.)



## FASE ALCALINA

## FASE ALCALINA

### FOOD SYSTEM FS 150 DETERGENTE ALCALINO DETERGENTE ALCALINO

Detergente desengrasante específico de baja espuma para la detergencia convencional y C.I.P. (Detergencia en recirculación) en la industria alimentaria.

Detergente desengordurante específico de baixa espuma para a detergência convencional e C.I.P. (Detergencia em recirculação) em indústria alimentar.



ENVASES  
20 / 1000



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 2 %

### FOOD SYSTEM FS 155 DETERGENTE ALCALINO PASE ÚNICO DETERGENTE ALCALINO APLICAÇÃO ÚNICA

Detergente alcalino antiespumante de elevado poder secuestrante adecuado para utilizar en todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza C.I.P.

Detergente alcalino antiespumante de elevado poder sequestrante adequado para utilizar em todo o tipo de circuitos e sistemas de limpeza C.I.P.



ENVASES  
20 / 1000



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 1 %

### FOOD SYSTEM FS 160 DETERGENTE HIGIENIZANTE ALCALINO CLORADO DETERGENTE HIGIENIZANTE ALCALINO-CLORADO

Detergente higienizante clorado de baja espuma para aplicaciones C.I.P. y por circulación en industria alimentaria.

Detergente higienizante clorado de baixa espuma para aplicações C.I.P. e para circulação na indústria alimentar.



ENVASES  
20 / 1000



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 2 %



## FASE ÁCIDA FASE ÁCIDA

### FOOD SYSTEM FS 350 DETERGENTE ÁCIDO PARA CIRCUITOS C.I.P. DETERGENTE ÁCIDO PARA CIRCUITOS C.I.P.

Detergente líquido antiespumante en base ácido fosfórico para todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza C.I.P.


Detergente líquido antiespumante em base ácido fosfórico para todo o tipo de circuitos e sistemas de limpeza C.I.P.

 ENVASES 20 / 1000	 PH ÁCIDO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 0,3 - 2 %

### FOOD SYSTEM FS 355 DETERGENTE ÁCIDO PARA CIRCUITOS C.I.P. DETERGENTE ÁCIDO PARA CIRCUITOS C.I.P.

Detergente líquido antiespumante en base ácido nítrico para todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza C.I.P.

Detergente líquido antiespumante em base ácido nítrico para todo o tipo de circuitos e sistemas de limpeza C.I.P.


 ENVASES 20 / 1000	 PH ÁCIDO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 0,3 - 1 %

## ADITIVOS ADITIVOS

### FOOD SYSTEM FS 400 ADITIVO DE HIDRÓXIDO SÓDICO ADITIVO DE HIDRÓXIDO SÓDICO

Aditivo tensioactivo de espuma controlada, dispersante, secuestrante y antifloculante para soluciones concentradas de hidróxido sódico.





Aditivo tensoactivo de espuma controlada, dispersante, sequestrante e anti-floculante para soluções concentradas de hidróxido sódico.

 ENVASES 20	 PH ALCALINO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 0,5 - 3 %

### FOOD SYSTEM FS 410 ADITIVO PARA ÁCIDOS ADITIVO PARA ÁCIDOS

Aditivo tensioactivo de espuma controlada, dispersante y desincrustante para soluciones concentradas de ácido fosfórico y nítrico.

Aditivo tensoactivo de espuma controlada, dispersante e desincrustante para soluções concentradas de ácido fosfórico e nítrico.

 ENVASES 20	 PH ÁCIDO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 0,5 - 3 %

## DESINFECCIÓN DESINFECÇÃO

### MIKRO MK 10 DESINFECTANTE CLORO ACTIVO DESINFECTANTE CLORO ACTIVO

Agente de uso general a base de cloro activo estabilizado.

Agente de uso geral à base de cloro activo estabilizado.

Nº Reg. BIOCIDAS: 07-20/40-047669-HA

 ENVASES 20 / 1000	 PH ALCALINO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 5%

### MIKRO MK 70 DESINFECTANTE OXÍGENO ACTIVO DESINCRUSTANTE DESINFECTANTE À BASE DE OXIGÉNIO ACTIVO DESINCRUSTANTE

Combinación de ácido peracético y peróxido de hidrógeno. Indicado especialmente en limpieza C.I.P. en industria láctea.

Combinação de ácido peracético e peróxido de hidrogénio. Indicado especialmente para limpeza C.I.P. na indústria láctea.

Nº Reg. BIOCIDAS: 07-20/40-047669-HA

 ENVASES 20	 PH ÁCIDO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 0,05 - 0,7%

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES (o.p.c.)

LIMPEZA E DESINFECCÃO DE SUPERFÍCIES (O.P.C.)



## LIMPIEZA + DESINFECCIÓN LIMPEZA + DESINFECCÃO



### FOOD SYSTEM FS 120 DETERGENTE DESINFECTANTE ALCALINO ESPUMANTE DETERGENTE DESINFECTANTE ALCALINO ESPUMANTE

Desengrasante – desinfectante que ofrece propiedades emulsionantes y dispersantes excelentes, disolviendo con facilidad la materia orgánica. Exento de sosa cáustica. Incorpora amonios cuaternarios en su composición.

Desengordurante – desinfectante que ofrece propiedades emulsionantes e dispersantes excelentes, dissolvendo com facilidade a matéria orgânica. Isento de soda cáustica. Incorpora amónios quartenários na sua composição.

Nº Reg. BIOCIDAS: 06-20/40-04406-HA

 ENVASES 20 / 1000	 PH ALCALINO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 0,5 - 15 %

### FOOD SYSTEM FS 130 DETERGENTE DESINFECTANTE ALCALINO CLORADO ESPUMANTE DETERGENTE DESINFECTANTE ALCALINO-CLORADO ESPUMANTE

La presencia de tensoactivos y cloro activo permite, además de la emulsión de la sustancia orgánica, la desinfección de las superficies y equipos tratados.

A presença de tensoactivos e cloro activo permite, além da emulsão da substância orgânica, a desinfeccão das superfícies e equipamentos tratados.

Nº Reg. BIOCIDAS: 06-20/40-04403-HA

 ENVASES 20 / 1000	 PH ALCALINO
 EMBALAJES --	 DOSIFICACIÓN 2 - 10 %



## LIMPIEZA LIMPEZA

### FOOD SYSTEM FS 100 DETERGENTE ALCALINO ESPUMANTE DETERGENTE ALCALINO ESPUMANTE

Desengrasante de uso general. Indicado para la limpieza de superficies y equipos en industria alimentaria (cárnicas, queserías, elaboración de grasas y aceites, etc.)

Desengordurante de uso geral. Indicado para a limpeza de superfícies e equipamentos na indústria alimentar (de carnes, queijarias, elaboração de gorduras e azeites etc).



ENVASES  
5 / 20 / 1000



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
2X5



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 5 %

### FOOD SYSTEM FS 110 DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO DETERGENTE DESENGORDURANTE ALCALINO

Detergente desengrasante alcalino con elevada capacidad de adherencia para limpieza de superficies externas en la Industria Alimentaria.

Detergente desengordurante alcalino com elevada capacidade de aderência para limpeza de superfícies externas na Indústria Alimentar.



ENVASES  
20 / 1000



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 5 %

### FOOD SYSTEM FS 115 DETERGENTE FUERTEMENTE ALCALINO ESPUMANTE DETERGENTE FORTEMENTE ALCALINO ESPUMANTE

Especial aplicación en hornos de ahumados, freidoras, planchas, prensas, autoclaves, así como cualquier superficie con residuos caramelizados y polimerizados. Alta alcalinidad.

Especial aplicação em fornos a lenha, fritadeiras, ferros de passar roupas, prensas, autoclaves, assim como qualquer superfície com resíduos caramelizados e polimerizados. Alta alcalinidade.



ENVASES  
20 / 1000



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 5 %

### FOOD SYSTEM FS 200 DETERGENTE NEUTRO ESPUMANTE DETERGENTE NEUTRO ESPUMANTE

Detergente desengrasante neutro espumante destinado a eliminar residuos grasos en superficies delicadas de la Industria Alimentaria en general.

Detergente desengordurante neutro espumante destinado a eliminar resíduos gordurosos em superfícies delicadas da Indústria Alimentar em geral.



ENVASES  
20 / 1000



PH  
NEUTRO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 5 %

### FOOD SYSTEM FS 210 DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO ESPUMANTE PARA LIMPIEZAS MANUALES DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO ESPUMANTE PARA LIMPEZAS MANUAIS

Detergente desengrasante neutro de lavado manual destinado a la limpieza de utensilios y equipos en la Industria Alimentaria (bandejas, moldes, piezas, etc.).

Detergente desengordurante neutro de lavagem manual destinado à limpeza de utensílios e equipamentos na Indústria Alimentar (bandejas, moldes, peças etc).



ENVASES  
20



PH  
NEUTRO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,2 - 0,6 %

### FOOD SYSTEM FS 310 DETERGENTE ÁCIDO ESPUMANTE DETERGENTE ÁCIDO ESPUMANTE

Detergente desincrustante enérgico para la limpieza de instalaciones y equipos mediante proyección de espuma. Muy eficaz frente a incrustaciones de sales de calcio y magnesio, incrustaciones alcalinas, óxidos metálicos y piedra de leche.

Detergente desincrustante enérgico para a limpeza de instalações e equipamentos mediante projeção de espuma. Muito eficaz contra as incrustações de sais de cálcio e magnésio, incrustações alcalinas, óxidos metálicos e pedra de leite.



ENVASES  
20 / 1000



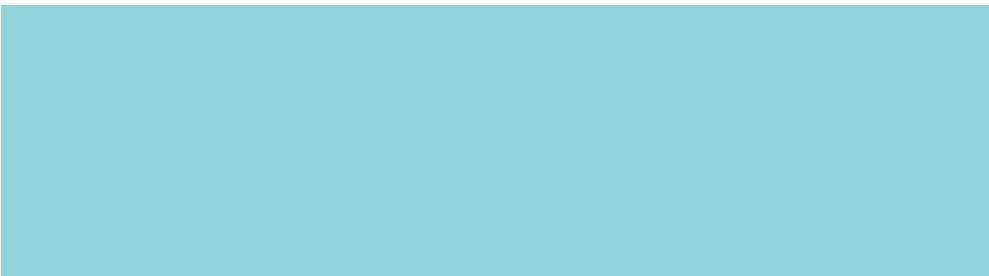
PH  
ÁCIDO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
2 - 7 %



## LAVADO DE CAJAS Y BANDEJAS LAVAGEM DE CAIXAS E BANDEJAS

### **FOOD SYSTEM FS 170** DETERGENTE ALCALINO LAVADO BANDEJAS Y MOLDES DETERGENTE ALCALINO PARA LAVAGEM DE BANDEJAS E MOLDES

Aplicable en procesos de lavado automático en industria alimentaria para la limpieza de cestas, bandejas y moldes, en los que se precisa un alto poder desengrasante.

Aplicável em processos de lavagem automática na indústria alimentar para a limpeza de cestas, bandejas e moldes, nos quais é necessário um alto poder desengordurante.



ENVASES  
20



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,4 - 1,8 %

### **FOOD SYSTEM FS 180** DETERGENTE ALCALINO CLORADO LAVADO DE CAJAS DETERGENTE ALCALINO CLORADO PARA LAVAGEM DE CAIXAS

Detergente alcalino clorado para una higiene completa de cajas de plástico en la industria alimentaria. Eficaz en aguas duras, presenta propiedades secuestrantes, dispersantes, blanqueantes e higienizantes por la acción de su composición con cloro activo.

Detergente alcalino clorado para uma higiene completa de caixas de plástico na indústria alimentar. Eficaz em águas duras, apresenta propriedades sequestrantes, dispersantes, branqueadoras e higienizantes pela acção da sua composição com cloro activo.



ENVASES  
20



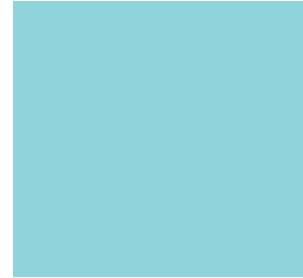
PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,4 - 1 %



## LIMPIEZA DE SUELOS LIMPEZA DE CHÃOS

### **FLOOR3 MT 710** **DESENGRASANTE ALCALINO CONCENTRADO PARA MÁQUINAS FREGADORAS** **DESENGORDURANTE ALCALINO CONCENTRADO PARA MÁQUINAS LIMPADORAS**

De baja espuma y alta concentración alcalina, con óptimo poder secuestrante. Para pavimentos con suciedad de origen graso y oleoso. Limpieza con máquina fregadora.

De baixa espuma e alta concentração alcalina, com óptimo poder sequestrante. Para pavimentos com sujidade de origem gordurosa e oleosa. Limpeza com máquina limpadora.



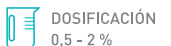
ENVASES  
5 / 20



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
2X5



DOSIFICACIÓN  
0,5 - 2 %

### **FLOOR3 MT 720** **DETERGENTE NEUTRO PARA MÁQUINAS FREGADORAS** **DETERGENTE NEUTRO PARA MÁQUINAS LIMPADORAS**

Detergente de baja espuma, indicado para todo tipo de suelos en máquinas fregadoras. Desarrollado con compuestos polietilénicos que ofrecen superficies brillantes.

Detergente de baixa espuma, indicado para todo o tipo de chãos em máquinas limpadoras. Desenvolvido com compostos polietilénicos que oferecem superfícies brilhantes.



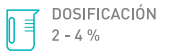
ENVASES  
5



PH  
NEUTRO



EMBALAJES  
2X5



DOSIFICACIÓN  
2 - 4 %

### **FLOOR3 MT 730** **DETERGENTE HIGIENIZANTE ALCALINO ESPUMA CONTROLADA.** **DETERGENTE HIGIENIZANTE ALCALINO COM ESPUMA CONTROLADA**

Detergente con propiedades desengrasantes que obtiene una higiene completa sobre los pavimentos en general y en particular en la industria alimentaria.

Detergente com propriedades desengordurantes que obtém uma higiene completa sobre os pavimentos em geral e em particular na indústria alimentar.



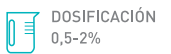
ENVASES  
20



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5-2%





## DESINFECCIÓN DESINFECÇÃO

### **MIKRO MK 10** DESINFECTANTE CLORO ACTIVO DESINFECTANTE DE CLORO ACTIVO

Agente de uso general a base de cloro activo estabilizado.

Agente de uso geral à base de cloro activo estabilizado.

Nº Reg. BIOCIDAS: 07-20/40-047669-HA



ENVASES  
20 / 1000



PH  
ALCALINO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
5%

### **MIKRO MK 30** DESINFECTANTE HIDROALCOHÓLICO DESINFECTANTE HIDROALCOÓLICO

Desinfectante de superficies. De uso intermedio, en situaciones donde se requiera una desinfección inmediata. Previene y elimina totalmente la contaminación microbiana.

Desinfectante de superficies. De uso intermediário, em situações onde se exija uma desinfecção imediata. Previne e elimina totalmente a contaminação microbiana.

Nº Reg. BIOCIDAS: 07-20/04487-HA



ENVASES  
1 / 5



PH  
NEUTRO



EMBALAJES  
6X1 / 2X5



DOSIFICACIÓN  
100%

### **MIKRO MK 40** DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO DESINFECTANTE DE AMÓNIO QUATERNÁRIO

Bactericida-fungicida a base de cloruro de benzoalconio para la industria alimentaria en general, hostelería, residencias, centros deportivos, etc.

Bactericida-fungicida à base de cloreto benzalcónio para a indústria alimentar em geral, hotelaria, residências, centros desportivos etc.

Nº Reg. BIOCIDAS: 06-20/40-04404-HA



ENVASES  
5 / 20



PH  
NEUTRO



EMBALAJES  
2x5



DOSIFICACIÓN  
1 - 2 %



### MIKRO MK 60 DESINFECTANTE ALDEHÍDICO SINÉRGICO DESINFECTANTE ALDEÍDICO SINÉRGICO

Desinfectante sinérgico por la combinación de aldehidos y amonio cuaternarios que le confiere gran acción bactericida y fungicida incluso en bajas temperaturas y aguas duras.

Desinfectante sinérgico pela combinação de aldeídos e amónios quartenários que lhe confere grande acção bactericida e fungicida, inclusive em baixas temperaturas e águas duras.

Nº Reg. BIOCIDAS: 03-20 / 40-03171-HA



ENVASES  
20



PH  
NEUTRO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5-1%

### MIKRO MK 70 DESINFECTANTE OXÍGENO ACTIVO DESINCRUSTANTE DESINFECTANTE COM OXIGÉNIO ACTIVO DESINCRUSTANTE

Combinación de ácido peracético y peróxido de hidrógeno. Indicado especialmente en limpieza C.I.P. en industria láctea.

Combinação de ácido peracético e peróxido de hidrogénio. Indicado especialmente para limpeza C.I.P. na indústria láctea.

Nº Reg. BIOCIDAS: 06-20/044439-HA



ENVASES  
20



PH  
ÁCIDO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,05-0,7%

### MIKRO MK 100 DESINFECTANTE SINÉRGICO ALQUILAMINA TERCIARIA DESINFECTANTE SINÉRGICO DE ALQUILAMINA TERCÍARIA

Su principio activo es una alquilamina terciaria que presenta buenas propiedades tensoactivas. Eficaz incluso en presencia de materia orgánica.

O seu princípio activo é uma alquilamina terciária que apresenta boas propriedades tensoactivas. Eficaz inclusive na presença de matéria orgânica.

Nº Reg. BIOCIDAS: 07-20-04663-HA



ENVASES  
20



PH  
NEUTRO



EMBALAJES  
--



DOSIFICACIÓN  
0,5-1%

### DESINFECTANTE VÍA AÉREA DESINFECTANTE VÍA AÉREA DESINFECTANTE POR VIA AÉREA

Desinfectante concentrado emulsionable que elimina y controla cualquier foco infeccioso. Ideal para desinfección ambiental por vía aérea mediante microdifusor.

Desinfectante concentrado emulsionável que elimina e controla qualquer foco infeccioso. Ideal para desinfeção ambiental por via aérea mediante microdifusor.



ENVASES  
5



PH  
ÁCIDO



EMBALAJES  
4x5



DOSIFICACIÓN  
0,25-2%





# nítida

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

902 400 678

NITIDA CLEANING AND HEALTH, S.A.

Pol. Ind. "La Creu"

C. Federico García Lorca, 49

46250. L'Alcudia (Valencia) España

[www.nitida.es](http://www.nitida.es)

[atencioncliente@nitida.es](mailto:atencioncliente@nitida.es)

ISO 9001  
ISO 14001

BUREAU VERITAS  
Certification

ESPM00005252 / ESPM00005252-MA

