

Sistema para higienização em Cozinha Industrial

Sistema inovador para remoção de gordura e gordura carbonizada.



RestoClean em Pequenas Empresas & Grandes Negócios
Assista ao vídeo.

Única solução que permite limpeza de Alumínio, Aço Inox, Ferro, Pratos de Porcelana, Vidro, Caixas de Plástico ou similares.

PRODUTO SEGURO:

- Certificado no Brasil pela ANVISA.
- Laudo de Biodegradabilidade.
- Não contém Soda Caústica.



RESPEITO AO MEIO AMBIENTE

O detergente utilizado pelo Sistema RestoClean é biodegradável, atóxico e não corrosivo. Seu uso em substituição a outros produtos químicos ajuda a diminuir danos ao meio ambiente.



A Solução funciona 30 dias sem troca.

“RestoClean trouxe mais praticidade, economia e qualidade ao serviço de limpeza do Mocotó. Nosso pessoal hoje consegue manter até os utensílios mais exigidos como se fossem novos.”

Chef Rodrigo Olveira

Modelo		*M 550	*M 100	*M 100 H	*M 130	*M 150	*E 270	E 270 T	*SE 350	SE 350 T	M 600
Dimensões internas	Comprimento	540	700	900	700	700	930	930	980	980	1093
	Largura	540	340	340	340	400	400	400	540	540	640
	Altura	640	930	690	640	640	640	690	640	690	855
Dimensões externas	Comprimento	760	920	1110	920	930	1180	1180	1230	1230	1300
	Largura	640	440	440	440	500	500	500	635	635	690
	Altura	780	1075	830	780	780	780	1970	780	2030	2500
Dimensões internas do cesto	Comprimento	490	620	830	620	620	850	850	900	950	1050
	Largura	530	300	310	300	365	380	380	510	510	600
	Altura grade/útil	410/500	410/500	410/500	310/500	310/500	310/500	650	310/500	650	800

EQUIPAMENTOS COM ISOLAMENTO TÉRMICO ACRESCENTAR 130MM. NA LARGURA E NO COMPRIMENTO E 100 MM. NA ALTURA
* ESTES MODELOS COM TAMPA BASCULANTE ACRESCENTAR NA ALTURA EXTERNA O VALOR DA LARGURA INTERNA

Medidas de comprimento, largura e altura são expressos em mm.

Tomadas seguindo novo padrão - 20 Amperes. Terra Obrigatório.



ou



Steck Azul 16 A

NÃO COLOCAR COBRE, PRATA OU TEFLON

ÍTEM	TEMPO ESTIMADO PARA LIMPEZA		
	ALTAMENTE CARBONIZADA	CARBONIZADA	GORDURA
PANELAS E FRIGIDEIRAS	18h	6 a 12h	1 a 2h
GRELHAS DE FOGÃO	8 a 12h	6 a 8h	1 a 2h
CHAPAS DE FERRO	12h	8h	6h
ASSADEIRAS	18h	6 a 12h	1 a 2h
ESPETOS	2h	1h	1h
COPOS E XÍCARAS COM BATOM	2h	2h	2h
PRATOS COM MANCHAS	1h	1h	1h
LOUÇA DE BARRO	1h	1h	1h
GRELHAS DE FORNO	10 a 12h	6 a 10h	1 a 2h
LOUÇAS DE SERVIÇO	6 a 12h	4 a 6h	1 a 2h
CESTAS DE FRITURA	6 a 12h	4 a 6h	1 a 2h
CAIXAS PLÁSTICAS	1h	1h	1h
FILTROS	4 a 6h	2 a 4h	1 a 2h
QUEIMADORES DE FOGÃO	12 a 18h	6 a 8h	1 a 2h

SOLUÇÃO QUENTE - 80°C

Antes



Depois



Limpeza sem esforço



Grelha, altamente carbonizada, precisou de apenas 12 horas de imersão e 3 minutos de esfregação.



Assadeiras com apenas 4 horas de imersão e um enxague.



Filtros de alumínio precisaram de apenas 4 horas de imersão e uma rápida lavada com água.



Bandejas de alumínio ou aço inox - depois de 4 horas de imersão e um enxague.

Conclusão de Centro de Diagnósticos Laboratoriais (CDL)

Dr. Eneo Alves Da Silva Jr.

“Os resultados das análises realizadas permitem concluir que mesmo no último dia de utilização, o Sistema Restoclean demonstrou excelente efeito desinfetante na superfície das assadeiras avaliadas, lembrando que o Sistema Restoclean pode ser utilizado continuamente mesmo que o produto apresente saturação alta de gordura, sem interferir na eficácia do Sistema nem na qualidade final dos utensílios.”