

# SISTEMA DE LIMPIEZA COCINA PROFESIONAL

Permite realizar tres operaciones, tales como lavado, enjuague y desinfección de superficies, seleccionable mediante el selector/botón correspondiente. Ideal para cocinas e industrias agroalimentarias. Desinfección profunda de cada rincón.



## SF 300

- Base de cloro activo para la desinfección en áreas alimentarias.
- Poder blanqueante y desmanchante
- limpieza de pavimentos, lavabos, planchas, bancos de trabajo, etc.



## CUAT NEXT

- Limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos.
- Con actividad bactericida, levuricida y viricida.

