

DETERGENTS REALCO

*Retrouvez toute la gamme de produits
d'entretiens sur notre boutique en ligne*



DETERGENTS ENZYMATIQUES

Une enzyme est une protéine produite par un organisme vivant. Les enzymes sont présentes dans notre corps et jouent un rôle vital dans notre cycle de vie (système digestif).

Les enzymes utilisées dans les solutions Realco proviennent de bactéries, de levures ou de champignons. Obtenues par fermentation, elles sont donc 100% renouvelables et biodégradables.

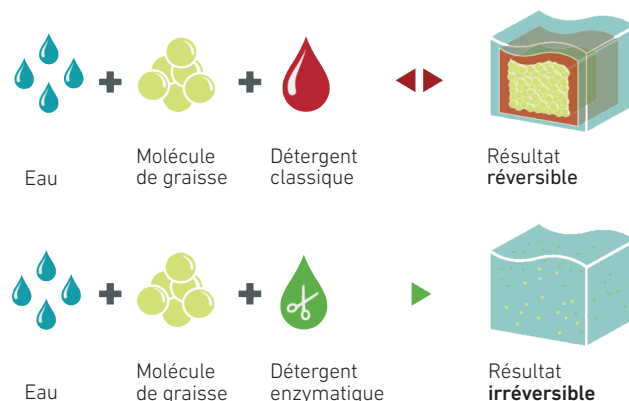
Une enzyme fonctionne comme une paire de ciseaux qui découpe les molécules organiques en microparticules solubles dans l'eau. Elle peut découper jusqu'à 3 millions de molécules à la seconde et peut travailler en synergie avec d'autres agents nettoyants.

Realco sélectionne rigoureusement les enzymes les plus performantes pour éliminer efficacement les souillures présentes en cuisine: graisse, protéine animale ou végétale, amidon, etc.

Pour toutes les souillures organiques, l'enzyme se révèle beaucoup plus efficace que les solutions pétrochimiques. Le détergent enzymatique transforme les souillures organiques de manière irréversible en résidus solubles dans l'eau. Cet atout fait de l'enzyme un agent nettoyant ultrapuissant !

Les avantages d'un produit détergent enzymatique :

1. Performance d'un nettoyage plus en profondeur
2. Maintien d'un outil performant (pH neutre)
3. Facilité dans le processus de travail
4. Economie d'eau, de temps et d'énergie
5. Accroissement du rendement des stations d'épuration
6. Participation au développement durable



Les différences avec un produit détergent conventionnel :

- Avec un détergent enzymatique, il n'est pas nécessaire de gratter ou frotter la salissure. C'est le temps d'application du produit qui déterminera son efficacité. Plus le temps d'application est important, plus les enzymes seront efficaces.
- Le dosage d'un produit enzymatique au-delà de la dose recommandée n'améliorera pas son efficacité. Le juste dosage permettra aux enzymes de travailler correctement sans saturation du milieu.

Le groupe Repa vous propose sa sélection de produits Realco enzymatiques adaptés à l'utilisation dans les domaines de l'HoReCa. Nous avons également sélectionné une gamme de détergents Realco conventionnels en complément.

Retrouvez ces articles et leurs documentations, ainsi que la gamme complète des détergents sur notre boutique en ligne

DETERGENTS

DETERGENTS ENZYMATIQUES



Photo	Code LF	Produit	Format	Quantité	Usage	Application
1	3092226	Degres L +	liquide	5 l	général	détergent désinfectant pour sols, murs, plans de travail, évaporateurs...
2	7123779	Powerzym	poudre	1 kg	général	détergent rénovateur multi-usages
3	3092225	Enzymix L	liquide	5 l	général	maintenance préventive & curative des canalisations, évite les colmatages
4	3092224	Supodor	liquide	1 l	général	destructeur d'odeurs évitant le colmatage des installations
5	7113800	Fritzym	poudre	42 x 50 g	cuisson	détergent dégraissant pour friteuses & trempage
6	7151358	Tablettes pour lave-vaisselle	tablette	200 pcs	lavage	détergent pour l'entretien des lave-vaisselle
7	7151357	Degrazym	liquide	5 l	lavage	détergent pour le lavage manuel de la vaisselle et le trempage

Tous les produits sont fournis avec une notice d'application précise permettant une utilisation optimale

DETERGENTS CONVENTIONNELS



Photo	Code LF	Produit	Format	Quantité	Usage	Application
1	3092184	Reacid 1	liquide	5 l	général	détartrant universel pour lave-vaisselle, fours, machines à café, bain-marie...
1	7152026	Reacid 1	liquide	18 l	général	détartrant universel pour lave-vaisselle, fours, machines à café, bain-marie...
2	3092214	Reanox	aérosol	500 ml	général	nettoyant de polissage pour l'acier inoxydable et les surfaces dures
3	7113802	Proven	spray	750 ml	cuisson	détergent dégraissant pour le nettoyage manuel des fours, grills, rôtissoires...
4	7151370	OPC-R K1	liquide	10 l	cuisson	détergent dégraissant à utiliser avec les stations de lavage
4	7134074	OPC-R K1	liquide	18 l	cuisson	détergent dégraissant à utiliser avec les stations de lavage
5	7151356	Cleanoven	liquide	10 l	cuisson	détergent dégraissant pour les fours à lavage automatique
6	3743505	Reanet 35	liquide	5 l	lavage	détergent vaisselle pour dosage automatique
7	3743506	Reasec 10	liquide	5 l	lavage	produit de rinçage vaisselle pour dosage automatique
-	7134075	Bouchon robinet	-	1 pièce	accessoire	adaptable aux bidons 18 l de Reacid 1 & OPC-R K1

Tous les produits sont fournis avec une notice d'application précise permettant une utilisation optimale



GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH

Gadastr. 4
85232 Bergkirchen - Germany
T +49 8142 6522-50
info.ger@repagroup.com
www.gev-online.com

LF S.p.A. a socio unico

Via Voltri 80
47522 Cesena FC - Italy
T +39 0547 341111
info.it@repagroup.com
www.lfspareparts724.com

EPGC S.a.s.

13 Rue des Forts
59960 Neuville en Ferrain - France
T +33 3 20250621
france@repagroup.com
www.epgc.com

Commercial Catering Spares Ltd.

Block C - Axis Point Hill Top Road
Heywood - Lancashire - OL10 2RQ - UK
T +44 1706 621 155
info@ccspares.co.uk
www.ccspares.co.uk

Atel S.r.l. a socio unico

Via Selvuzzis 51/2
33100 Udine UD - Italy
T +39 0432 602095
info@atelitalia.com
www.atelitalia.com

www.repagroup.com