



Calvatis GmbH

Carnicería





Su compañero para... ...gestión innovadora de la higiene

Calvatis es uno de los principales fabricantes independientes de detergentes y desinfectantes. Desde esta posición ofrecemos a nuestros clientes conceptos individuales de higiene. Calvatis ha estado activo con éxito en el mercado mundial con su gama de productos calgonit durante más de 75 años.

Las principales esferas de aplicación se encuentran en la

- Consultoría de higiene y gestión de la higiene
- La industria de las bebidas
- La industria alimentaria
- Institucional
- Industria de procesamiento de leche
- Agricultura
- ingeniería de equipos y sistemas
- Tratamiento del agua
- Lavandería
- Fabricación por contrato



calvatis
calgonit
industrial

Con una madura gama de productos de más de 1.000 artículos de diferentes marcas de la calgonita-Calvatis ofrece conceptos de higiene holísticos en todas las áreas.

Calvatis desarrolla y produce en el sitio de Ladenburg en Alemania y controla la distribución mundial de productos y servicios desde aquí.

Con sus productos y su amplio servicio, Calvatis ofrece a cada cliente una óptima relación calidad-precio con una calidad sobresaliente.

Calvatis está certificado según ► DIN EN ISO 9001 y ► DIN EN ISO 14001

Para diferenciarse claramente de sus competidores, Calvatis se ha especializado en el sector de los servicios, además de la producción de agentes de limpieza y desinfección.

Un alto nivel de calidad y de conciencia ambiental es algo natural para Calvatis, se vive, se mantiene y se adapta constantemente a las crecientes demandas de los mercados.

Contenidos



	Página
Limpieza	4 - 5
Limpieza de espuma	6 - 7
Desinfección	8 - 9
Lavavajillas / Cocina	10 - 11
Productos especiales	12 - 13
Higiene del personal	14 - 15

Limpieza



calgonit SN 542

26 kg 
1100 kg 

calgonit SN 542 es un detergente fuertemente ácido para la aplicación en la industria alimentaria y de bebidas. Tiene unas excelentes propiedades humectantes y es capaz de eliminar grasa, proteína e incrustaciones inorgánicas. calgonit SN es apropiado para la limpieza CIP de contenedores, depósitos, tuberías y la pulverización en lavadoras de cajas. También está recomendado para la limpieza de superficies de acero inoxidable. calgonit SN 542 no forma espuma por encima de los 30°C, es reutilizable y se enjuga fácilmente.



Alcalino

calgonit NN 499



calgonit NN 499 es un detergente alcalino líquido altamente concentrado para el uso en la industria alimentaria. El producto contiene tensioactivos que potencian la limpieza y controlan la formación de espuma. calgonit NN 499 no forma espuma por encima de 40°C cuando se usa por ducha y se puede controlar fácilmente por conductividad. calgonit NN 499 se recomienda especialmente para la limpieza de cajas de plástico. Para la eliminación de etiquetas se recomienda usar combinado con calgonit AD 888.

 30 kg

calgonit HDN

10,1 kg 
21 kg 


calgonit HDN es un producto líquido espumante de alcalinidad media efectivo para la eliminación de tenaces residuos de grasa aceites y resinas. Compatible con los materiales comúnmente usados en el diseño de vehículos a motor, motores, partes de motores y toldos. calgonit HDN se utiliza también para la limpieza de superficies in la industria alimentaria y de bebidas.



tru-lit R-25 Glas



tru-lit R-25 Glas es un detergente versátil utilizado para limpiar todas las superficies lisas y sensibles como el vidrio, espejos, mármol y azulejos. tru-lit R-25 Glas limpia rápida, cuidadosa y eficientemente. El producto elimina incluso los residuos más tenaces como la grasa y nicotina. tru-lit R-25 Glas es de uso económico y deja superficies brillantes y sin rayas.

 8 x 750 ml

 5 L


Limpieza de espuma




Limpieza de espuma

Alcalino

calgonit NF 5401

25 kg  calgonit NF 5401 es un detergente espumante líquido de muy alta alcalinidad destinado a la industria de alimentos. El producto genera espuma con gran facilidad, elimina la suciedad difícil, como el alquitrán, las grasas y los almidones carbonizados y se usa sobre todo para la limpieza de ahumaderos.

230 kg 



Ácido

calgonit SF 506



calgonit SF 506 es un detergente ácido de uso universal a base de ácido fosfórico, destinado a la industria de alimentos y bebidas. calgonit SF 506 puede utilizarse para la limpieza por inmersión o con espuma. Gracias a una perfecta combinación de ácidos y de eficaces tensioactivos puede eliminar también la suciedad difícil, como el óxido. calgonit SF 506 contiene inhibidores que reducen considerablemente el efecto de desgaste sobre el aluminio y el hierro galvanizado en comparación con otros ácidos. calgonit SF 506 es ideal para limpiar calderas de cocción, moldes de jamón y para la limpieza en general. Elimina restos incrustados de proteínas y sangre, así como el óxido y la suciedad en general.

 24 kg

calgonit SF 529

22 kg 

calgonit SF 529 es un limpiador multiusos ácido y espumante para uso en la industria alimentaria y de bebidas. Su composición especial con ácido nítrico, peróxido de hidrógeno y potentes tensioactivos permite la eliminación eficaz de suciedad persistente como proteínas y grasa. calgonit SF 529 también es ideal para la descalcificación. calgonit SF 529 es fácil de aclarar y deja las superficies brillantes e higiénicamente limpias.



Clorado

calgonit CF 312*



calgonit CF 312 es un detergente espumante alcalino con cloro activo como componente de desinfección para la eliminación a gran escala de suciedades orgánicas en las máquinas, contenedores, paredes azulejadas y suelos de todas las áreas en la industria alimentaria y de bebidas. calgonit CF 312 es adecuado para todo tipo de durezas de agua y se enjuaga fácilmente. calgonit CF 312 ha sido probado según la normativa europea Normas EN 1276, EN 1650 und EN 13697 y está catalogado en la lista IHO de productos de desinfección.

 24 kg

 235 kg


 670 kg

*Utilice los biocidas de forma segura. Lea siempre la etiqueta y la información sobre el biocida antes de usarlo.

Desinfección




calgonit DS 622*

8 x 725 ml 

6 L 

19,6 kg 

178 kg 

calgonit DS 622 es un desinfectante alcohólico, desarrollado especialmente para superficies que no pueden ser tratadas con soluciones acuosas. calgonit DS 622 se caracteriza por una rápida eliminación de bacterias dañinas específicas de la industria y es particularmente adecuado para la desinfección (pausa) en la industria alimentaria, p. ej. Para máquinas de corte y envasado, así como en el área de llenado calgonit DS 622 es libre de aldehídos y puede ser utilizado también para rápida desinfección manual de pequeñas superficies, piezas del sistema, mobiliario e instalaciones sanitarias. calgonit DS 622 está testado según las normativas europeas EN 1276, EN 1650 y EN 13697 y enlistado en la lista IHO de desinfectantes.



calgonit DS 683*



calgonit DS 683 son tensioactivos, desinfectante de alcalinidad media basado en alquilaminas con propiedades desinfectantes. Tiene un amplio espectro de actividad frente a bacterias Gram positiva y Gram negativa, levaduras y hongos. La presencia de proteínas apenas afecta a la eficacia de calgonit DS 683, eficaz en la eliminación de grasas, producto sin olor y no corrosivo. calgonit DS 683 se recomienda para la desinfección de forma manual, por inmersión y por pulverización de las superficies de trabajo, equipos, llenadoras, paredes y suelos en la industria alimentaria. calgonit DS 683 no ataca las superficies de aluminio.



20 kg

*Utilice los biocidas de forma segura. Lea siempre la etiqueta y la información sobre el biocida antes de usarlo.

Lavavajillas / Cocina



Lavavajillas / Cocina

Clorado

tru-lit GS plus

12 kg 
25 kg 

tru-lit GS plus es un fuerte detergente alcalino para lavavajillas con cloro activo para uso en lavavajillas. Debido a las excelentes propiedades de limpieza y blanqueantes, tenaces residuos como café, té y las manchas de lápiz labial se eliminan fácilmente y los platos quedan en excelentes condiciones higiénicas. tru-lit GS plus no forma espuma y también funciona muy bien en condiciones de agua dura. Puede ser usado en combinación con GT-1 tru-lit o GT-3 tru-lit para obtener resultados óptimos.







Alcalino

tru-lit C-4 Intense



tru-lit C-4 Intense es un producto líquido concentrado y alcalino para su uso en cocinas comerciales y para la limpieza en otras áreas. tru-lit C-4 Intense es ideal como disolvente de grasa, limpiador multiusos de aplicación manual y disolvente de nicotina para todas las superficies.

 8 x 750 ml
 11 kg

8 x 750 ml 
12 kg 

tru-lit C-6 Grill es un producto líquido altamente concentrado y libre de fosfatos diseñado para la aplicación en cocinas comerciales. Debido a su combinación ideal de álcali, surfactantes y solventes, los residuos carbonizados son eliminados. tru-lit C-6 Grill es especialmente adecuado para la limpieza de parrillas, hornos, freidoras de patatas fritas y superficies muy sucias.

tru-lit C-6 Grill





Ácido

tru-lit GT-3





tru-lit GT-3 es un abrillantador ácido diseñado para el secado rápido de platos en la zona de enjuague final de los lavavajillas. La formulación ácida es especialmente adecuada para su uso en condiciones de agua dura. El alto contenido de tensioactivos no iónicos garantiza un secado rápido y sin arañazos de todo tipo de artículos como vasos, cubertería y vajilla de porcelana.

 6 x 1 L
 20 kg

Neutro

tru-lit C-1 Mano

8 x 750 ml 
12 kg 


tru-lit C-1 Mano es un detergente líquido neutro para la limpieza manual de platos, cubiertos y vasos. La vajilla se seca de forma independiente y es transparente y brillante. También es ideal para la limpieza general de suelos, paredes, mesas, máquinas y herramientas. tru-lit C-1 Mano no contiene ni disolventes ni álcalis y por lo tanto también es adecuado para la limpieza de superficies de madera, recubiertas de plástico y lacadas.



Productos especiales



calgonit Intensiv Fettlöser

10 kg 

calgonit Intensiv Fettlöser está diseñado para la limpieza manual, eficiente y rápida de maquinaria, utensilios, mesas, platos, azulejos, vidrio y vehículos utilizados en la industria de procesamiento de alimentos. calgonit Intensiv Fettlöser se basa en una combinación de surfactantes activos y, por lo tanto, garantiza una excelente acción de limpieza. calgonit Intensiv Fettlöser tiene un pH neutro y una excelente acción en la eliminación de grasa y aceite.



calgonit AD 888



calgonit AD 888 es un aditivo concentrado que acelera la eliminación de etiquetas autoadhesivas durante el lavado de cajas. calgonit AD 888 funciona en bajas concentraciones a una temperatura superior a 40°C. El resultado es una eliminación de etiquetas más rápida. Si la presión de las boquillas de pulverización es lo suficientemente alta, la eliminación de etiquetas mejora significativamente. Evita que las etiquetas se peguen en las superficies y minimiza los depósitos de pegamento en la lavadora.

 18 kg

tru-lit VA Star

12 x 1 L 

5 L 

tru-lit VA Star limpia y mantiene superficies pulidas de todo tipo de acero inoxidable. La combinación especial de aceites blancos purificados elimina y evita las huellas dactilares, así como manchas de agua que dejando un brillo y una película protectora sobre las superficies tratadas. tru-lit VA Star es un fina película, muy eficiente y fácil de manejar.



Clorado

calgonit AD 860



calgonit AD 860 es un agente blanqueador líquido y ligeramente alcalino con alto contenido de cloro activo para ser aplicada en la industria alimentaria y de bebidas. calgonit AD 860 está recomendado para su uso en tanques, contenedores, tuberías, mangueras, lavadoras de cajas, así como para el tratamiento de tablas de corte.

 24 kg



Higiene del personal



Higiene del personal

Neutro

calgonit Handreiniger geruchsneutral

12 x 1 L 
5 L 



calgonit Handreiniger geruchsneutral se caracteriza por su alta fuerza limpiadora, tiene pH neutro, es hidratante y posee una excelente tolerancia para la piel. El jabón de manos calgonit no deja restos de jabón o suciedad en el lavabo y basta con usar una pequeña cantidad.



calgonit HA 026





calgonit HA 026 es una loción líquida lista para su uso para la limpieza y descontaminación de manos. El uso de calgonit HA 026 mejora esencialmente la higiene de manos del personal que manipula alimentos dentro de las áreas de producción. calgonit HA 026 es adecuado para la limpieza regular de manos sucias, especialmente antes de la etapa de desinfección.

 12 x 1 L
 5 L

Desinfección

calgonit Des-H*

12 x 1 L 
5 L 

La higiene personal es un componente importante y esencialmente en áreas higiénicamente sensibles en la industria alimentaria y otras. La reducción requerida de bacterias en las áreas de producción y envasado se logra principalmente mediante el uso de una desinfección manual. Los productos para la desinfección de manos necesitan una buena tolerancia de la piel, un tiempo de contacto corto y una destrucción de amplio espectro. calgonit Des-H cumple con estos requisitos. calgonit Des-H no contiene etanol ni materias primas de origen animal. Por lo tanto, calgonit Des-H cumple con los requisitos kosher y halal en la industria de procesamiento de alimentos.



*Utilice los biocidas de forma segura. Lea siempre la etiqueta y la información sobre el biocida antes de usarlo.



Para una gestión óptima de la higiene

Nuestro objetivo es asegurar una amplia gama de servicios para que las aplicaciones en su empresa sean técnicamente seguras, económicas y ecológicas a largo plazo.

Además, apoyamos y asesoramos a nuestros clientes en la selección de productos específicos de la empresa, basados en las necesidades y en la aplicación óptima de los productos para garantizar procesos de limpieza y desinfección eficaces.

Calvatis

- ✓ le ayuda a optimizar los procesos de limpieza y desinfección
- ✓ le ayuda a encontrar las causas de los errores en caso de eventos
- ✓ le ayuda a aplicar medidas efectivas en caso de eventos

Calvatis...

...analiza la situación inicial en el sitio (situación real; informe) y planea el uso de los productos con usted.

- ✓ Sugerencias de pedido
 - ✓ Instrucciones de trabajo
 - ✓ Conceptos de almacenamiento
- ...documenta el uso planeado (plan de limpieza y desinfección)

Calvatis...

...evalúa los resultados con usted la vigilancia

- ✓ a través de la evaluación estadística
- ✓ y señalan la necesidad de acción

...te apoya con la verificación anual de los procedimientos de limpieza y desinfección...

...comprueba e informa del plan y Objetivos de limpieza y desinfección (cantidades; costos; procesos)

...entrena a sus empleados

- ✓ en la manipulación de agentes de limpieza y desinfectantes
- ✓ en la higiene personal
- ✓ en el comportamiento durante las enfermedades

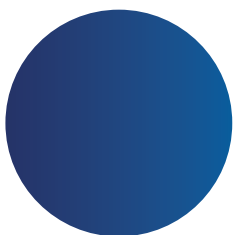
...supervisa regularmente el cumplimiento de las especificaciones determinando la concentración del despliegue y los controles de éxito

...documenta los resultados de la vigilancia

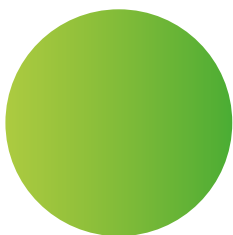
- ✓ Informe de servicio por visita

Concepto de color

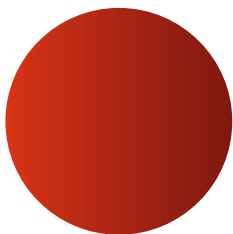
Para aumentar la seguridad al trabajar con los productos Calvatis, hemos desarrollado un concepto de color para nuestros productos. Esto permite identificar el tipo de producto por el color de los envases y las etiquetas. Por un lado, esto hace que el manejo de nuestros productos sea mucho más fácil, pero también hace que el procesamiento sea más fiable.



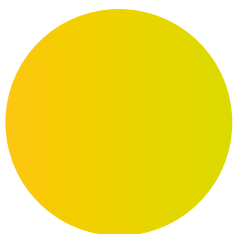
Alcalino



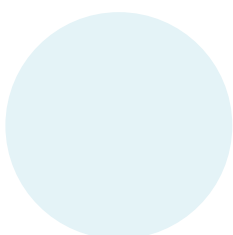
Clorado



Ácido



Desinfección



Neutro



¡Al usar los productos, deben observarse las medidas de precaución válidas para la manipulación de productos químicos! La información de peligro y las indicaciones de seguridad se encuentran en las correspondientes hojas de datos de seguridad.

Antes de usar un agente de limpieza y desinfección, compruebe su compatibilidad con el material en cuestión.



Calvatis GmbH

Am Hafen 16 • 68526 Ladenburg • Germany

Tel: +49 6203 105-0 • Fax: +49 6203 105-111

info@calvatis.com • www.calvatis.com

Estado: Abril 2023