

# LA FORZA DELLA BIOTECNOLOGIA ENZIMATICA

Grazie alle sue scoperte sull'enzima e al successivo controllo di questa proteina naturale, REALCO sposta i limiti della chimica classica. Le sue ricerche sulla tecnologia enzimatica portano alla proposta di soluzioni nuove e performanti per tutti i settori.

Oggi, la tecnologia enzimatica si propone come la vera rivoluzione.

## UN IMPEGNO PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE CON UNA SOLUZIONE ENZIMATICA A 7 VANTAGGI:

- ✓ **MAGGIOR EFFICACIA DELLA DETERGENZA**  
(Trasformazione piuttosto che spostamento dello sporco)
- ✓ **MIGLIOR LIVELLO D'IGIENE**  
(fino alla decontaminazione)
- ✓ **SICUREZZA PER GLI UTILIZZATORI**  
(pH neutro, prodotti enzimatici non aggressivi per gli utilizzatori)
- ✓ **ESTENSIONE DELLA DURATA DI VITA DEGLI IMPIANTI**  
(Prodotti enzimatici non aggressivi per i materiali a contatto)
- ✓ **RIDUZIONE DEI COSTI**  
(Gli enzimi richiedono meno tempo, acqua ed energia per agire: facilità di applicazione dei protocolli di detergenza)
- ✓ **IMPATTO POSITIVO SUL TRATTAMENTO DEI REFLUI IN IMPIANTO**  
(L'épuration commence dès l'étape de nettoyage)
- ✓ **DUREVOLEZZA**  
(Impatto positivo sull'ambiente, impiego di materie prime rinnovabili)



## CHI E' REALCO?

REALCO è una società belga specializzata in biotecnologie. Sviluppa, produce e commercializza soluzioni per l'igiene a base di enzimi. REALCO propone prodotti efficaci per gli usi professionali nell'industria alimentare, nella ristorazione collettiva e nel trattamento dei reflui.

Le scoperte sugli enzimi hanno dimostrato la forza della biotecnologia contrapposta alla chimica classica. Grazie al controllo di questa proteina naturale, REALCO offre prodotti di detergenza sempre più performanti, più sicuri, più economici e più ecologici.

Distributore italiano:



Piramide srl

21020 Casciago/Morosolo (VA) Tel. 0332 826017  
info@piramide-ambiente.it

# LA QUALITA' DEI PASTI PASSA DALLA DECONTAMINAZIONE DELLE SUPERFICI



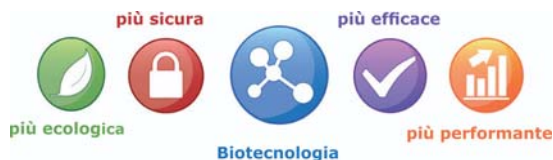
La **qualità** dei pasti è fortemente influenzata dall'igiene delle superfici in contatto con gli alimenti. Le numerose fonti di **contaminazione** di superfici, **difficilmente identificabili** hanno un maggior impatto sul livello d'igiene.

**Scoprite il programma d'igiene di REALCO e assicurate la qualità dei vostri pasti !**

## GAMMA CUCINA PROFESSIONALE



**La tecnologia enzimatica di REALCO rende visibile l'invisibile e tratta le fonti di contaminazione !**



Seguite l'attualità del Vostro settore!

S.A. Realco  
Avenue Albert Einstein, 15  
1348 Louvain-la-Neuve  
Site: www.realco.be  
Blog: blog.realco.be

& seguitemi su:

YouTube [piramidedetergenti](#)  
[piramide-ambiente.it](#)

1 DETERGENTI SUOLI/SUPERFICI								
Potente sgrassante enzimatico concentrato per suoli/superfici e immersione dei coperti	Detergente enzimatico per suoli. Numero di licenza Ecolabel: BE/20/004	Potente sgrassante enzimatico per superfici. Numero di licenza Ecolabel: BE/20/004	Specifico per il trattamento delle contaminazioni delle superfici	Detergente/disinfettante enzimatico (in corso di registrazione) per l'igiene perfetta di suoli e superfici.	Spray pronto all'uso per superfici di vetro e liscie (specchi, tavoli,...) Numero di licenza Ecolabel: BE/20/004	Detergente per suoli, zone pubbliche. Asciugatura rapida, freschezza garantita, non lascia tracce	Spray per la manutenzione e la brillantezza delle superfici in inox	Aerosol per la manutenzione degli inox. Protegge e fa brillare le superfici appannate

2 DISINFETTANTI SUOLI/SUPERFICI <sup>1</sup>		
Disinfettante multi uso (in corso di registrazione) a base di ipoclorito	Disinfettante a base di etanolo specifico per superfici e piccoli materiali (pre-registrazione B NOTIF486)	Disinfettante superfici a base di sali quaternari d'ammonio (Registrazione B 4068)

3 DISINCROSTANTI		
Disincrostante per tutti i materiali a base di materie prime di origine vegetale per tutti i tipi di materiali	Disincrostante in polvere per tutti i materiali	Potente disincrostante liquido per ogni tipo di materiale.

4 SGRASSANTI SUPERFICI DI COTTURA				
Potente sgrassante enzimatico concepito per pulire le friggitorici. Da impiegare in immersione	Potente detergente alcalino pronto all'uso per la detergenza dei forni professionali autopulenti (a +/- 40°C)	Potente detergente alcalino pronto all'uso per la detergenza dei residui grassi, cotti, o carbonizzati (forni, placche, ecc.)	Potente detergente alcalino pronto all'uso per la detergenza manuale dei forni	Detergente alcalino per gli ammollatori delle friggitorici industriali. Scioglie e scolla tutti i depositi grassi e carbonizzati

5 IMMERSIONE DELLE STOVIGLIE - LAVAGGIO MANUALE				
Potente sgrassante enzimatico per il lavaggio manuale e l'immersione di piccoli materiali e di superfici	Potente polvere enzimatica, con agenti ossidanti, per l'immersione di materiali molto sporchi (es.: griglia delle cappe)	Liquido enzimatico per lavaggio manuale delle stoviglie. Potente sgrassante per attrezzi di cucina. Ecolabel: BE/19/003	Polvere clorata per immersioni, elimina le macchie tenaci e i tannini (the, caffè, pomodoro, ecc.)	Liquido per lavaggio manuale delle stoviglie, consigliato per uso quotidiano

6 TRATTAMENTO DELLE CANALIZZAZIONI			
Trattamento enzimatico preventivo e curativo, per tutti i tipi di canalizzazioni	Potente distruttore d'odori, a base di enzimi e batteri	Trattamento enzimatico, preventivo e curativo, per le canalizzazioni della cucina	Polvere per sbloccare in modo non aggressivo tutte le canalizzazioni grazie all'azione enzimatica.

7 TRATTAMENTO DELLE VASCHE GRASSI		
Prodotto in polvere (sacchetti idrosolubili), a base di enzimi e batteri, per la manutenzione delle vasche grassi	Prodotto liquido a base di enzimi e batteri, indicato per la degradazione delle materie grasse nelle vasche grassi	Potente distruttore d'odori, a base di enzimi e batteri, per la degradazione delle materie grasse nelle vasche grassi

8 IGIENE DELLE MANI		
Sapone liquido, dolce, per le mani	Sapone disinfettante, non profumato, sviluppato per l'igiene delle mani nelle cucine collettive. (NOTIF599)	Disinfettante idrosolubile per l'igiene perfetta delle mani. Azione battericida e protettiva. (NOTIF598)

9 Detergenti LAVASTOVIGLIE - TUNNEL DI LAVAGGIO															
Potente polvere enzimatica, senza cloro, per lavastoviglie con inoculo automatico. Da impiegarsi nei tunnel o lavastoviglie a capottina*	Reafood 60 (senza fosfati, senza cloro) indicato per l'industria del cioccolato. + Reafood E (Soluzione enzimatica)	Formulazione molto efficace contro i tannini. Reafood 65 (clorato senza fosfati) + Reafood E (Soluzione enzimatica)	Detergente liquido clorato senza fosfati, adatto alle acque dure e dolci	Potente detergente alcalino senza cloro, concentrato, studiato per la detergenza dello sporco incrostante	Detergente liquido senza cloro per lavastoviglie automatiche. Indicato per le acque dure	Detergente liquido clorato per lavastoviglie automatiche. Indicato per le acque da dolci a mediamente dure	Detergente leggermente clorato per sporco leggero	Liquido di risciacquo e asciugatura. Indicato per tutti i tipi di stoviglie (applicazione generale)	Liquido di risciacquo e asciugatura per tunnel di lavaggio. Indicato per l'asciugatura dei materiali plastici	Liquido di risciacquo e asciugatura per tunnel di lavaggio. Indicato per le acque dure	Prodotto di risciacquo specialmente indicato alle esigenze di asciugatura dei materiali in macroion	Pastiglie enzimatiche indicate per tutti i tipi di piccole lavastoviglie.	Detergente per lavaggio di bicchieri in lava-bicchieri. Unicamente per acqua osmotizzata	Detergente molto efficace per lavaggio in lavastoviglie a capottina, indicato per le stoviglie molto sporche. Impiego manuale	Liquide antischiuma per lavastoviglie industriali

\* Impiegare i biocidi con attenzione. Prima di ogni impiego, leggete l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

<sup>2</sup> Prodotti referenziati come disinfettanti nell'inventario biocidi in Francia.



## REALCO E LA CUCINA PROFESSIONALE

Le conoscenze di REALCO garantiscono ai **professionisti del settore collettività** di raggiungere un **livello d'igiene irreprensibile**, impiegando **prodotti non aggressivi** per l'utilizzatore.

Oltre ai suoi prodotti, REALCO propone un **servizio completo ai suoi clienti** al fine di ottimizzare l'impiego dei prodotti e di assicurare un controllo permanente durante tutto il processo di detergenza. Questo servizio comprende numerosi vantaggi:

- Sistemi di dosaggio calibrati;
- Assistenza e controllo preventivo trimestrale;
- Controllo dei costi evitando il sovraconsumo;
- Formazione del personale in materia di igiene;
- Realizzazione di un piano d'igiene personalizzato.

## RISPETTO DELL'INDIVIDUO, GARANZIA PER L'AMBIENTE

Nel quadro del suo impegno per lo sviluppo sostenibile, REALCO sottopone i propri prodotti a test riconosciuti a livello internazionale al fine di misurare il loro livello di **biodegradabilità** (tasso di biodegradazione ottenuto in 28 giorni secondo la direttiva OCSE 302 B). **I prodotti enzimatici testati hanno tutti raggiunto un tasso superiore al 95%.**

Alcuni prodotti sono inoltre certificati Halal e/o Kosher. Trovate tutte queste informazioni e tutti i vantaggi nelle schede tecniche.

## MISURA LA QUALITA' DELLA PULIZIA IN CUCINA!

IL KIT DI CONTROLLO DELLA DETERGENZA è uno strumento che permette di misurare la qualità della pulizia. Questa tecnica brevettata colora le zone non ben detese in blu, consentendo alle collettività di garantire una detergenza efficace.

Questo kit apporta tre vantaggi:

- ✓ Rapidità: risultati immediati
- ✓ Indipendenza: utilizzabile da solo e in ogni momento
- ✓ Senza rischi per materiali e utilizzatori

