

DICAS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO PROFISSIONAL

RALOS E TUBULAÇÕES

Manter a higiene adequada em áreas de preparo de alimentos sempre deu um trabalho.

Que o digam os donos de restaurantes, cozinhas lanchonetes, bares e padarias...



Mas essa situação você pode mudar a partir de agora. Limpando em profundidade as áreas mais escondidas e ocultas, os microrganismos digerem toda a matéria orgânica em ralos, canos, caixas de gordura e fossas.

O Enzilimp acaba com os problemas recorrentes que afligem os profissionais do setor como entupimentos e mau cheiro, evitando ainda a infestação de insetos e roedores.

É a limpeza que não se contenta com superfícies brilhantes e vai lá no fundo, atacar a raiz dos problemas. Garantindo a verdadeira saúde da cozinha.

- Termina com o mau cheiro nos ralos, sem deixar cheiro de desinfetante.
- Previne entupimentos: quanto mais você usa, mais suas instalações funcionam como novas.
- Dispensa a limpeza manual ou mecânica das caixas de gordura, mantendo-as limpas e desobstruídas.
- Evita infestação de insetos e roedores, que não encontram nada para comer.
- É econômico em tudo: poupa muita mão de obra, dispensa o uso de produtos para desentupimentos químicos e mecânicos, com grande custo/benefício.
- É inofensivo a pessoas e animais e benéfico ao meio ambiente.



Use Enzilimp também nos banheiros, evitando mau cheiro, entupimentos e o perigo de contaminação por coliformes fecais e outras bactérias nocivas no seu negócio.

É um produto biodegradável de ação contínua, fácil de aplicar e com resultados muito, mas muito surpreendentes mesmo. Com a manutenção preventiva e uso periódico, vocês esquecerão dos transtornos com entupimento de ralos e caixas de gordura.