

QUALIFOOD

QUALIFOOD



BARREIRA SANITÁRIA
AÇOUGUES E PADARIAS
COZINHAS IND. / RESTAURANTES
FRIGORÍFICOS
INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS





SABONETE ANTISSÉPTICO SEM AROMA ASSEPTGEL

SABONETE ANTISSÉPTICO ASSEPTGEL SEM AROMA foi especialmente elaborado para a limpeza, higienização e hidratação das mãos. Possui pH neutro. Remove a sujidade das mãos sem agredir a pele. Indicado para o uso em áreas hospitalares (exceto sala cirúrgica), clínicas e indústrias. Princípio Ativo: Triclosan.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DISPENSER INDICADO *
1311	ASSEPTGEL SABONETE SEM AROMA 12X800ML BAG	CX	
1625	ASSEPTGEL SABONETE SEM AROMA 5L	BB	Para 5L e 50L:
3416	ASSEPTGEL SABONETE SEM AROMA 50L	BB	48744, 48745 ou 56010

ÁLCOOL EM GEL SEM CHEIRO - ASSEPTGEL PRÓ

ANTISSÉPTICO ASSEPTGEL PRO é utilizado para completar a limpeza rotineira das mãos. Sem fragrância e sem enxágue. Possui eficiência antisséptica de 99,99% frente à maioria dos germes causadores de doenças presentes nas mãos. Indicado para hospitais, consultórios odontológicos, cozinhas industriais e indústrias alimentícias. Ação frente às cepas de *Salmonella choleraesuis*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DISPENSER INDICADO *
29472	HIG ASSEPTGEL PRO 6X420G	CX	Para 4,3Kg:
29471	HIG ASSEPTGEL PRO CX 4X1,7KG - C/ VALVULA	CX	48744, 48745 ou
30720	HIG ASSEPTGEL PRO 4,3KG	BB	56010



LINHA LÍQUIDA / GEL



SABONETE ESPUMA C/ TRICLOSAN ASSEPTGEL

ASSEPTGEL SABONETE ESPUMA ANTISSÉPTICO foi especialmente elaborado para a limpeza, higienização e hidratação das mãos. Indicado para o uso em áreas hospitalares, clínicas e indústrias alimentícias. Não utilizar em áreas críticas de hospitais (sala cirúrgica). Proporciona assepsia, limpeza e maciez às mãos; Possui pH neutro. Tem ação sobre um largo espectro de organismo microbiológicos, tanto grampositivo quanto em gram-negativos. Elimina microorganismos, tais como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Salmonella choleraesuis*. Indicado para uso em saboneteiras que geram espuma.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DISPENSER INDICADO *
24798	ASSEPTGEL SABONETE ESPUMA C/ TRICLOSAN 5L	BB	48742, 48739, 52240 ou 38570

SABONETE ESPUMA ANTISSÉPTICO ASSEPTGEL C/ CLOREXIDINA

ASSEPTGEL SABONETE ESPUMA ANTISSÉPTICO COM CLOREXIDINA foi especialmente elaborado para a limpeza, higienização e hidratação das mãos. Não utilizar em áreas críticas de hospitais (sala cirúrgica). Possui pH neutro. Indicado para o uso em áreas hospitalares, clínicas e indústrias alimentícias. Tem ação sobre um largo espectro de organismo microbiológicos, tanto grampositivo quanto em gram-negativos. Elimina microorganismos, tais como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Salmonella choleraesuis*. Indicado para uso em saboneteiras que geram espuma.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DISPENSER INDICADO *
22419	ASSEPTGEL SABONETE ESPUMA C/ CLOREXIDINA 5L	BB	48742, 48739, 52240 ou 38570



LINHA ESPUMA - SABONETE ESPUMA



ESPUMA ANTISSÉPTICA C/ CLOREXIDINA ASSEPTGEL

ASSEPTGEL ESPUMA ANTISSÉPTICA COM CLOREXIDINA é indicado para sanitizar as mãos de maneira rápida e fácil. Assepsia sem enxágue. Indicado para ambientes que requeiram uma higienização eficiente. Ideal para ser usado em hospitais por enfermeiras, médicos, dentistas, médicos veterinários, fisioterapeutas, esteticistas, em laboratórios, clínicas e indústrias alimentícias; Comprovada ação bactericida frente às cepas *Pseudomonas aeruginosa*, *Salmonella choleraesuis*, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DISPENSER INDICADO *
22421	HIG ASSEPTGEL ESPUMA C/ CLOREXIDINA 5L	BB	48742, 48739, 52240 ou 38570

ESPUMA ANTISSÉPTICA C/ SAIS DE PRATA + CLORETO DE BENZALCÔNICO ASSEPTGEL

ASSEPTGEL ESPUMA ANTISSÉPTICA COM SAIS DE PRATA + CLORETO DE BENZALCÔNICO foi especialmente elaborado para a limpeza, higienização e hidratação das mãos. Não utilizar em áreas críticas de hospitais (sala cirúrgica). Possui pH neutro. Indicado para o uso em áreas hospitalares, clínicas e indústrias alimentícias. Tem ação sobre um largo espectro de organismo microbiológicos, tanto grampositivo quanto em gram-negativos. Elimina microorganismos, tais como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Salmonella choleraesuis*. Indicado para uso em saboneteiras que geram espuma. Não possui álcool em sua formulação.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DISPENSER INDICADO *
54580	HIG ASSEPTGEL ESPUMA C/ SAIS PRATA E CLORETO BENZALCONIO 4X5L	CX	48742, 48739, 52240 ou 38570



LINHA ESPUMA - ESPUMA ANTISSÉPTICA



SHAMPOO ONLY

ONLY SHAMPOO é indicado para todos os tipos de cabelo. Com extrato de Aloe Vera.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
37049	ONLY SHAMPOO 4X5L	CX	USO PURO



CONDICIONADOR ONLY

ONLY CONDICIONADOR é indicado para todos os tipos de cabelo.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
37048	ONLY CONDICIONADOR 4X5L	CX	USO PURO

LINHA LÍQUIDA / GEL



DISPENSER P/ SABONETE LÍQUIDO C/ RESERVATÓRIO 1000ml - CENTURY VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO
48744	DISP. PSAB LIQUIDO 1000ML C/ RESERV. CENTURY VELADA



DISP. P/SAB LIQUIDO 1000ML C/ RESERV. AUTOMÁTICO CENTURY VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO
56010	DISP. P/SAB LIQUIDO 1000ML C/ RESERV. AUTOMÁTICO CENTURY VELADA



DISP. P/SAB LIQUIDO 600ML C/RESERV. CENTURY VELADA COMPACTA

CÓD	DESCRIÇÃO
48745	DISP. P/SAB LIQUIDO 600ML C/RESERV. CENTURY VELADA COMPACTA



DISP. P/SAB LIQUIDO 1000ML S/ RESERV. CENTURY VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO
48743	DISP. P/SAB LIQUIDO 1000ML S/ RESERV. CENTURY VELADA

LINHA ESPUMA



DISPENSER P/ SABONETE ESPUMA COMPACTA C/ RESERVATÓRIO 600ml - CENTURY VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO
48742	DISP. PSAB ESPUMA 600ML COMPACTA C/ RESERV. CENTURY VELADA

DISPENSER P/ SABONETE ESPUMA C/ RESERVATÓRIO 1000ml - CENTURY VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO
48739	DISP PSAB.ESPUMA 1000ML C/ RESERV. CENTURY VELADA



DISPENSER P/ SABONETE ESPUMA 1000ml C/ RESERVATÓRIO MILLENIUM BRANCA

CÓD	DESCRIÇÃO
38578	DISP. PSAB ESPUMA 1000ML C/ RESERV. MILLENIUM BRANCA

DISPENSER P/ SABONETE ESPUMA 1000ml C/ RESERVATÓRIO MILLENIUM VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO
52240	DISP. PSAB ESPUMA 1000ML C/ RESERV. MILLENIUM VELADA





PAPEL TOALHA BOBINA MECHA

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
24211	PAPEL TOA BOBINA MECHA 4X300M START	CX



DISPENSER PARA PAPEL TOALHA MECHA

- CONTAMINAÇÃO CRUZADA = ZERO

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
21661	DISPENSER P/ PAPEL TOALHA MECHA (OVAL BRANCO)	PC



DISPENSER P/ PAPEL HIGIÊNICO KAI KAI CENTURY VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
48736	DISP. P PAPEL HIGIENICO KAI KAI CENTURY VELADA	CX



PAPEL HIGIÊNICO CAI CAI FOLHA DUPLA START

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
25958	PAPEL HIG. CAI CAI F. DUPLA 8.000X1 START	CX



DISPENSER P/ PAPEL TOALHA INTERFOLHADO CENTURY VELADA

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
48738	DISP. P PAPEL TOALHA INTERFOLHADO CENTURY VELADA	CX



PAPEL TOALHA INTERFOLHAS

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
25961	PAPEL TOA 22X20 100% CEL. 2000FL 2D START	CX
25960	PAPEL TOA 20X20 100% CEL. 2000FL 2D START	CX



DISPENSER COM ALAVANCA PARA PAPEL TOALHA

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
20533	DISPENSER PARA PAPEL TOALHA C/ ALAVANCA	PC



DISPENSER COM AUTO CORTE PARA PAPEL TOALHA BOBINA

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
48737	DISP. P PAPEL HIGIENICO ROLAO 300MT CENTURY VELADA	UN



DISPENSER COM AUTO CORTE PARA PAPEL TOALHA BOBINA

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
20843	DISPENSER P/ PAPEL TOALHA BOBINA - AUTO CORTE BRANCO	PC



PAPEL HIGIÊNICO ROLÃO 500M ALVEFLOR

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
10780	PAPEL HIG ROLAO 100% CEL. 8X500M ALVEFLOR	CX



PAPEL TOALHA BOBINA

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
20351	PAPEL TOA BOBINA 100% CEL. 6X200M HO 30GR	CX



PAPEL HIGIÊNICO ROLÃO 500M 100% CELULOSE START

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID
30851	PAPEL HIG ROLAO 8X300M 100% CELULOSE START	CX



LAT PAST

LAT PAST QUALIMILK é um detergente em pasta concentrado especialmente elaborado para limpeza manual em indústrias alimentícias. Podendo ser aplicado em qualquer superfície lavável nas concentrações recomendadas. Indicado também para limpeza de pisos, paredes, superfícies metálicas, pintadas, vidros e utensílios em geral. Possui alta performance com altíssimo poder desengordurante e emulsionante. Produto altamente concentrado proporciona grande economia e baixo espaço de estocagem.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
3137	LAT PAST 3,2 KG	BD	50 A 200GR PARA CADA
1741	LAT PAST 20KG BD	BD	10 LITROS DE ÁGUA.



SH 2000 GEL QUALIFOOD

SH 2000 GEL QUALIFOOD Detergente Alcalino Clorado usado para limpeza em Indústrias Alimentícias e Cozinhas Industriais. Possui agentes alcalinos que conferem ao produto alto poder de remoção de sujidades gordurosas. Pode ser utilizado na limpeza por imersão ou através de geradores de espuma em qualquer superfície lavável (caixas plásticas, bandejas de incubatórios, pisos, paredes) nas concentrações recomendadas. Alta concentrações de ativo. Ideal para limpeza de tanques de expansão;

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
1802	Sh2000 GEL QUALIFOOD 4X5L	CX	200 A 500ML
1841	SH 2000 GEL QUALIMILK 20L BB VG	BB	PARA CADA
1819	SH 2000 GEL QUALIMILK 50L BB VG#	BB	10L DE ÁGUA.



SH 4000 QUALIFOOD

SH 4000 Detergente Alcalino Desengordurante usado em indústrias alimentícias. Possui agentes desengordurantes que conferem ao produto alto poder de remoção das sujidades gordurosas. Pode ser utilizado na limpeza por imersão ou através de geradores de espuma. Indicado para qualquer superfície lavável como pisos, paredes e bancadas de trabalho, máquinas e equipamentos. Pode ser usado em superfícies galvanizadas nas concentrações recomendadas.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
58408	SH 4000 1L	CX	100 A 300ML
7851	SH 4000 5L	BB	PARA CADA 10
2885	SH 4000 20L VG	BB	LITROS DE ÁGUA.
2892	SH 4000 50L VG #	BB	



SH 6000 QUALIFOOD

SH 6000 QUALIFOOD é um detergente desengordurante de uso geral que combina em sua formulação agentes tensoativos e aditivos em proporções ideais que garantem uma limpeza eficaz. Ideal para ser usado em lava botas em indústrias alimentícias e para etapa de estregação de higienização em indústrias em geral.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
2735	Sh6000 QUALIFOOD 50L	BB	10 A 20 ML EM 1L DE ÁGUA

DETERGENTE NEUTRO ARGUS

DETERGENTE NEUTRO ARGUS é um detergente neutro especialmente formulado para a limpeza manual de utensílios em geral. Especialmente indicado para lavar louças, talheres, copos, pratos, utensílios domésticos e cozinhas industriais e pisos tratados para limpeza em geral. Indicado também para a limpeza de qualquer superfície lavável, pisos laváveis, paredes pintadas a látex, máquinas colheitadeiras de algodão e superfícies gordurosas em geral. Sua fórmula balanceada proporciona poder de desengordurar. É um detergente concentrado e por isso, além de eficiente, rende muito mais. Podendo ser utilizado em área hospitalar.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
177	ARGUS CAIXA 4X5L DETERGENTE NEUTRO	CX	Utilize uma solução de 1/2 a 1/10
178	ARGUS 20L VG DETERG NEUTRO	BB	
179	ARGUS 50L VG DETERG NEUTRO #	BB	
182	ARGUS 200L BB DETERG NEUTRO	BB	
181	ARGUS 200L TB DETERG NEUTRO	TB	



SH QUALIFOOD

SH QUALIFOOD é um detergente desengordurante de uso geral usado p/ limpeza manual ou em gerador de espuma. Remove diversos tipos de sujidades (graxas, sangue, gordura e proteína). Recomendado para a limpeza externa e interna de tanques, equipamentos de processamento de alimentos, mesas, utensílios e qualquer tipo de superfícies laváveis (metais e plásticos). Excelente para lavar louças e utensílios.



CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
59094	SH QUALIFOOD 1L DETERG	CX	100 A 500ML PARA CADA 10 LITROS DE ÁGUA.
1500	SH QUALIFOOD 4X5L DETERGENTE	CX	
1784	SH QUALIFOOD 20L VG DETERGENTE	BB	
1842	SH QUALIFOOD 50L VG DETERGENTE	BB	
2064	SH QUALIFOOD 200L TB DETERGENTE	TB	

SH 3000 PLUS QUALIFOOD

SH 3000 PLUS DESENGORDURANTE CLORADO foi especialmente elaborado para a higienização em Indústrias Alimentícias e Cozinhas Industriais. Pode ser utilizado na limpeza por imersão ou em geradores de espuma em qualquer superfície lavável como pisos, paredes e bancadas, tábuas de cortes, esteiras, máquinas e equipamentos em aço inox nas concentrações recomendadas. Possui agentes desengordurantes que conferem ao produto alto poder de remoção de sujidades gordurosas.



CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
59095	SH 3000 PLUS 1L	CX	100 A 300ML PARA CADA 10 LITROS DE ÁGUA.
6663	SH 3000 PLUS 5L	BB	
2483	SH 3000 PLUS 20L VG	BB	
6607	SH 3000 PLUS 50L VG#	BB	

SH 5000 QUALIFOOD

SH 5000 PLUS DESENGORDURANTE CLORADO foi especialmente elaborado para a higienização em Indústrias Alimentícias e Cozinhas Industriais. Pode ser utilizado na limpeza por imersão ou em geradores de espuma em qualquer superfície lavável como pisos, tábuas de cortes, esteiras, paredes e bancadas, máquinas e equipamentos em aço inox nas concentrações recomendadas. Possui agentes desengordurantes que conferem ao produto alto poder de remoção de sujidades gordurosas.



CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
25345	SH 5000 QUALIFOOD 5L	BB	50 A 300ML
24953	SH 5000 QUALIFOOD 20L	BB	PARA CADA
23600	SH 5000 QUALIFOOD 50L	BB	10L DE ÁGUA



SH 8000 QUALIFOOD

SH 8000 QUALIFOOD foi desenvolvido para remover as sujidades de gorduras e óleos em Indústrias Alimentícias e Cozinhas Industriais. Produto Alcalino com Quaternário de amônia, limpa e desinfeta em uma só fase.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
34320	SH8000 QUALIFOOD 5L	BB	20 ML PARA
34319	SH8000 QUALIFOOD 20L	BB	CADA 1L DE
34318	SH8000 QUALIFOOD 50	BB	ÁGUA.



SH 9000 QUALIFOOD

SH 9000 QUALIFOOD foi desenvolvido para limpar e desinfetar as Indústrias Alimentícias e Cozinhas Industriais. Detergente peróxido com quaternário de amônia.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
34696	SH9000 QUALIFOOD 1L	BB	200 A 500ML
36317	SH9000 QUALIFOOD 5L	BB	PARA CADA
36316	SH9000 QUALIFOOD 50L	BB	10L DE ÁGUA.



SH 10000 QUALIFOOD

SH 10000 QUALIFOOD é um detergente desengordurante de uso geral que combina em sua formulação agentes tensoativos e aditivos em proporções ideais que garantem uma limpeza eficaz. Detergente neutro com quaternário de amônia.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
51457	SH10000 QUALIFOOD 5L	BB	DE 2 A 50ML
51463	SH10000 QUALIFOOD 20L	BB	EM 1L DE ÁGUA
51464	SH10000 QUALIFOOD 50L	BB	



ÁCIDO PERACÉTICO QUALIMILK

ÁCIDO PERACÉTICO 15% é um sanitizante de alta performance para Indústrias Alimentícias. Indicado para Indústrias Alimentícias (Abatedouros, Frigoríficos, Laticínios, Pescados, Cozinhas Profissionais, Indústria de bebidas, ranjas de Suínos e Avícolas) para sanitização de pisos, paredes, utensílios, bancadas de trabalho e equipamentos. Ação bactericida frente às cepas: Escherichia coli, Staphylococcus aureus e Salmonella choleraesuis. Pode ser usado em limpeza CIP.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
3527	ACIDO PERACETICO	BB	1 A 3ML POR LITRO DE ÁGUA



DESINFETANTE HIPOCLORITO DE SÓDIO ESTABILIZADO

DESINFETANTE HIPOCLORITO DE SÓDIO QUALIMILK é um sanitizante clorado líquido, altamente concentrado, para a desinfecção de tanques na indústria alimentícia em geral. Ideal para cloração de água em indústrias alimentícias. Ação bactericida satisfatória frente às cepas: Salmonella choleraesuis, Escherichia coli e Staphylococcus aureus na diluição de 0,2% e tempo de contato de 10 minutos.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
18954	DESINF. HIPOCLORITO SÓDIO QUALIMILK 4X5L	CX	2,5 ML POR LITRO DE ÁGUA.
12595	DESINF. HIPOCLORITO SÓDIO QUALIMILK 20L	BB	
12596	DESINF. HIPOCLORITO SÓDIO QUALIMILK 50L	BB	

STARBAC indicado para a desinfecção de superfícies externas de equipamentos e utensílios de processamento, câmaras frigoríficas e uso geral em ambientes (pisos, paredes e bancadas). Ação bactericida frente às cepas Salmonella choleraesuis, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli. Inibidor de maus odores e repele moscas nos ambientes.

STARBAC



CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
777	STARBAC 5L DESINF.	BB	- DESINFECÇÃO DE CHOQUE: 30 A 50ML POR LITRO DE ÁGUA.
1534	STARBAC 20L DESINF.	BB	- DESINFECÇÃO DE MANUTENÇÃO 10 A 25ML POR LITRO DE ÁGUA.
1660	STARBAC 50L DESINF.	BB	



START LAT BG

START LAT BG é um desinfetante bactericida especialmente desenvolvido para setores de produção e manipulação de alimentos, como cozinhas industriais, frigoríficos, armazéns, laticínios e demais locais onde se dá o preparo, consumo e estocagem de gêneros alimentícios em geral. DESINFETANTE PARA USO EM INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS E AFINS com amplo espectro de ação, para uso em pisos, paredes, utensílios, bancadas e equipamentos; Produto econômico, pois permite diluições e economiza no transporte e armazenamento. Menor custo real por poder de desinfecção. Ação bactericida frente às seguintes cepas Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis, Pseudomonas aeruginosa e Escherichia coli.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
6558	START LAT BG 5L	BB	100ML PARA CADA 10L DE ÁGUA PURA.

SECURY START

SECURY START é um desinfetante para indústria alimentícia especialmente desenvolvido para uso em placas de trocadores de calor e resfriadores de câmaras frias com temperaturas entre 0 a 8°C. Inibe o crescimento microbiano nas superfícies internas dos resfriadores, evitando que tornem-se fontes de contaminação do ar. Mantém as placas limpas e minimiza a formação de incrustações. Recomendado para placa trocadora de calor e resfriadores de câmara fria. Evita crescimento microbiano. Elimina fontes de contaminação do ar.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
42135	SECURY START BB 5L	BB	USO PURO POR PULVERIZAÇÃO.





DESINFETANTE A SECO QUALIFOOD

DESINFETANTE A SECO QUALIFOOD é um produto a base de álcool isopropílico e quaternário de amônio de 5ª geração indicando para limpeza e desinfetar superfícies que não tem indicação de uso de detergente que necessitam enxágue. Ideal para uso em eletrônicos, balanças, computadores, bancadas, fatiadoras em indústria alimentícia em geral.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
34312	DESINFETANTE A SECO QUALIFOOD 5L	BB	USO PURO

LIMPADOR OXI QUALIFOOD

LIMPADOR OXI QUALIFOOD foi especialmente elaborado com peróxido de hidrogênio para a utilização em, utensílios, bancadas de trabalho e equipamentos nas Indústrias Alimentícias (Cozinhas Profissionais e Restaurantes, Granjas de Suínos e Avícolas, Frigoríficos, Laticínios, Abatedouros).



CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
34312	LIMPADOR OXI QUALIFOOD 6X500ML SPRAY	CX	USO PURO



START CLOR

STARTCLOR foi especialmente desenvolvido para ser utilizado na desinfecção de verduras, legumes e frutas. Auxiliando na remoção de resíduos químicos e sujeiras. Possui eficácia comprovada na eliminação de microorganismos comumente presentes em alimentos. Produto prático e econômico, pois permite altas diluições economizando no transporte e armazenamento. Possui satisfatória ação bactericida frente às cepas de *Enterococcus faecium* e *Escherichia coli*. Possui um amplo espectro e uma rápida ação antimicrobiana. Produto biodegradável.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
8304	STARTCLOR 12X1KG	CX	30 A 50GR P/ 10L DE ÁGUA.
7597	STARTCLOR 3,6KG	BD	



DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

O DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD é indicado para sanitizar frutas, verduras e legumes em indústria alimentícia.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
31065	DESINF HORTIFRUTICOLA QUALIFOOD 12X350ML	CX	6ML P/ 1L DE ÁGUA.

TABELA COMPARATIVA DESINFETANTES PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

ATIVOS BIOCIDAS	COMPOSTOS CLORADOS	COMPOSTOS IODADOS	CLORHEXIDINA	ÁCIDO PERACÉTICO	PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO	QUATERNÁRIO DE AMÔNIO	BIGUANIDA
CUSTO BENEFÍCIO	++	++	+	+++	++	++	++
APRESENTAM EFEITO MESMO EM BAIXAS CONCENTRAÇÕES	+++	+	++	+++	+++	++	++
AGEM RAPIDAMENTE	+++	+	++	+++	+++	++	++
EFICÁCIA MICROBIANA FRENTE ÀS PRINCIPAIS BACTÉRIAS CONTAMINANTES DOS ALIMENTOS	+++	+++	++	+++	+++	++	++
IRRITANTES Á PELE	+++	++	++	+++	+++	++	++
ENXÁGUE	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM
ESTÁVEL EM VARIAÇÕES DE TEMPERATURAS	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM

AÇOUGUES
PADARIAS
RESTAURANTES
COZINHAS INDUSTRIAIS

LIMPEZA MANUAL - DETERGENTE ESPECÍFICOS

STARTGRILL

START GRILL é um produto especialmente elaborado para limpar e desengordurar coifas, formas e materiais oleosos/graxosos em geral. Indicado também na limpeza de qualquer superfície lavável e equipamentos que acumulam gorduras (fornos, fogões, grelhas, chapas, fritadeiras, tubulações etc), inclusive carbonizadas. Sua fórmula balanceada permite eliminar as incrustações gordurosas nos equipamentos. Desincrustante concentrado sendo assim bastante eficiente e com alto rendimento.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
58407	START GRILL 1L	CX	1L EM 10L DE ÁGUA
1398	START GRILL 5L	BB	
57947	START GRILL PU 4X5L	CX	USO PURO



LIMPA ALUMÍNIO ALUMIL

O BRILHA ALUMÍNIO ALUMIL foi especialmente desenvolvido para a limpeza de alumínio. Possui fórmula moderna eficiente que remove as manchas do alumínio. Proporciona um maior brilho para as superfícies. Recomendado também como agente desincrustante.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
18857	LIMPA ALUMÍNIO ALUMIL PLUS 4X5L VERDE INODORO	CX	USO PURO



BRILHA INOX AZULIM

BRILHA INOX AZULIM é um produto indicado para superfícies de aço inox, alumínio e peças cromadas. Ideal para elevadores, coifas, fogões, móveis de aço, bebedouros e geladeiras. Um produto de alta qualidade que proporciona um acabamento brilhante e uniforme. Promove brilho em superfícies de aço inox sem provocar corrosão ou desgaste no aço evitando manchas causadas pelo contato manual e respingo de água. Evita a oxidação das peças e facilita sua manutenção;



CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
7874	BRILHA INOX AZULIM 5L	BB	USO PURO

DETERGENTE PARA ALUMÍNIO EM PÓ QUALIFOOD

DETERGENTE PARA ALUMÍNIO EM PÓ QUALIFOOD foi desenvolvido para a remoção de depósitos de gorduras carbonizadas em utensílios de alumínio como: painéis, assadeiras, caldeirões, frigideiras e coifas. Por imersão, com temperatura de 70° a 80°. Ideal para máquina descarbonizadora.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
36793	DETERGENTE P/ ALUMINIO EM PO 18KG	BB	2 A 10KG PARA CADA 100L DE ÁGUA PURA.
37643	DETERGENTE P/ ALUMINIO EM PO 2KG		

LIMPEZA AUTOMATIZADA - LAVA LOUÇAS



START DET CLORADO

START DET CLORADO é um desincrustante alcalino elaborado para máquinas de lavar louças em cozinhas industriais. Remove manchas e sujidades orgânicas em geral, tais como, gorduras e proteínas de diversos utensílios e louças de cozinha. A presença do cloro em sua formulação auxilia na remoção dos resíduos, na eliminação das manchas e confere um maior brilho às louças.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
6583	START DET CLORADO 5L	BB	20 A 50ML PARA CADA 10L DE ÁGUA.
7325	START DET CLORADO 20L	BB	

START SEC

START SEC é um produto especialmente desenvolvido para melhorar a secagem e o brilho nos pratos, talheres, copos, xícaras e bandejas. Indicado para máquina de lavagem automática. Secante abrillantador para louças lavadas em máquinas lava-louças, promove a secagem mais rápida da louça e vasilhame de vidro Sua fórmula eficiente e totalmente inovadora, limpa e seca totalmente as louças, evitando a formação de manchas de água. Deixa as louças e utensílios com um maior brilho;

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
6163	START SEC 5L	BB	8 A 12ML PARA 10L DE ÁGUA.
6338	START SEC 20L VG	BB	



LUBRIFICANTES DE ESTEIRAS



STARLUB LUBRIFICANTE P/ ESTEIRAS

STARLUB DETERGENTE LUBRIFICANTE especificamente formulado para lubrificar esteiras que necessitem de lubrificação constante.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
2046	STARLUB DETERG. LUBRIFICANTE 50L VG #	BB	5ML PARA CADA LITRO DE ÁGUA



START DRY LUBRIFIC

START DRY LUBRIFICANTE especificamente formulado para lubrificar esteiras que necessitem de lubrificação constante a seco.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
11748	START DRY LUBRIFIC 50L	BB	USO PURO

FRIGORÍFICOS

4 PASSOS



DESENGRAXE F

START DESENGRAXE F foi formulado especificamente para auxiliar no processo de desengraxe, remoção de gorduras e sujidades graxosas em geral nos ganchos e carretilhas em frigoríficos. Desengraxante e desengordurante em Indústrias Alimentícias.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
7070	START DESENGRAXE F 50L VG#	BB	1L PARA 10L DE ÁGUA



START DECAP F (REMOVE FERRUGEM)

START DECAP F foi formulado especificamente para auxiliar no processo de preparação de uso das carretilhas em frigoríficos. Sua ação decapante elimina após o desengraxe, os pontos de oxidação encontrados no metal. Indicado especialmente para remover a oxidação nos Ganchos e Carretilhas em Frigoríficos. Fosfatiza placas de aço e metais em geral. Proporciona resistência contra corrosão e aumenta o tempo de vida útil das mesmas. Contém Inibidor de Corrosão evitando ataque ao metal.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
3181	START DECAP F 50L VG#	BB	1L PARA 10L DE ÁGUA



START PASSIVANT F (INIBE CORROSÃO)

START PASSIVANT F é um produto que inibe o processo de oxidação por fosfatização do sistema de carretilha, deixando a mesma com uma película protetora. VANTAGENS E BENEFÍCIOS Inibidor de corrosão no sistema de carretilhas em Frigoríficos e Indústrias Alimentícias; Produto biodegradável.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
3661	START DECAP F 50L VG#	BB	1L PARA 10L DE ÁGUA



START LUBRI F

START LUBRI F é uma composição de óleos vegetais para a proteção e lubrificação de metais, carretilhas, trilhos e equipamentos em frigoríficos. Promove uma ótima proteção e lubrificação e reduz o atrito entre as carretilhas, aumentando a vida útil do processo. VANTAGENS E BENEFÍCIOS Óleo vegetal lubrificante e protetivo de carretilhas em Frigoríficos e Indústrias Alimentícias; Produto biodegradável.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
3158	START LUBRI F 5L	BB	USO PURO
3186	START LUBRI F 50L VG#	BB	USO PURO

3 PASSOS



DESENGRAXE F

START DESENGRAXE F foi formulado especificamente para auxiliar no processo de desengraxe, remoção de gorduras e sujidades graxosas em geral nos ganchos e carretilhas em frigoríficos. Desengraxante e desengordurante em Indústrias Alimentícias.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
7070	START DESENGRAXE F 50L VG#	BB	1L PARA 10L DE ÁGUA



DECAP INIBIT F

START DECAP INIBIT F faz um tratamento de limpeza profunda. É capaz de abrir os poros do metal retirando toda a sujeira fornecendo uma superfície limpa. Proporciona resistência contra corrosão aumentando o tempo de vida útil.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
10553	START DECAP INIBIT F 50L	BB	500 A 700ML P/ CADA 10L DE ÁGUA



START LUBRI F

START LUBRI F é uma composição de óleos vegetais para a proteção e lubrificação de metais, carretilhas, trilhos e equipamentos em frigoríficos. Promove uma ótima proteção e lubrificação e reduz o atrito entre as carretilhas, aumentando a vida útil do processo. VANTAGENS E BENEFÍCIOS Óleo vegetal lubrificante e protetivo de carretilhas em Frigoríficos e Indústrias Alimentícias; Produto biodegradável.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
3158	START LUBRI F 5L	BB	USO PURO
3186	START LUBRI F 50L VG#	BB	USO PURO



LAT 200 FOAM

LAT 200 FOAM é um detergente ácido indicado para limpeza de manchas e calcificações em aço inox em indústrias alimentícias

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
25033	LAT 200 FOAM 5L	BB	500ML PARA
25032	LAT 200 FOAM 50L	BB	CADA 3L DE ÁGUA



DESENGRAX DL

DESENGRAX DL possui um alto poder de emulsificação e saponificação de sujeira e graxa. Atua com eficiência na remoção de gorduras, graxas, encardidos de pisos laváveis e sujeiras pesadas de superfícies em geral. Desengraxante e desengordurante alcalino para remoção total de óleos e graxas de chassis, motores e em qualquer tipo de piso frio lavável. Sua fórmula balanceada proporciona poder de desengordurar pisos e superfícies fixas em cozinhas profissionais.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
3481	DL DESENGRAXANTE 5L	BB	0,5 A 1L PARA CADA 10L DE ÁGUA.
3480	DL DESENGRAXANTE 20L VG	BB	
3403	DL DESENGRAXANTE 50L VG#	BB	
3386	DL DESENGRAXANTE 200L TB	TB	

LIMPEZA CIP - PRODUTOS NÃO ESPUMAM



LAT 300 CLORADO PLUS

LAT 300 CLORADO PLUS foi especialmente elaborado para limpeza por circulação (CIP). Indicado para Indústrias Alimentícias atua removendo gorduras, oleosidades e proteínas em geral. Fórmula concentrada (alcalinidade elevada e alto teor de cloro). Limpeza automática de Tanques Resfriadores e Ordenhadeiras. Enxague rápido (não é espumante).

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
1147	LAT 300 PLUS QUALIMILK CAIXA 4X5L	CX	
1614	LAT 300 CLORADO 20L "PLUS"	BB	3 A 6ML POR
1696	LAT 300 CLORADO 50L "PLUS"	BB	LITRO DE ÁGUA.
3333	LAT 300 CLORADO PLUS 1000L CT (1300KG)	CT	



LAT 300 SEM CLORO

LAT 300 SEM CLORO é um produto alcalino especialmente elaborado para a limpeza de equipamentos e utensílios em INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS (Engradados Plásticos, Bandejas de Incubadoras, Evaporadores, Pasteurizadores, Sistemas UHT, Tanques de Transporte, Silos, Latões, Centrífugas, Válvulas, etc) destinados ao transporte e manipulação de produtos de origem animal e vegetal. Indicado também para a limpeza CIP (Cleaning in Place) para a remoção de gorduras, oleosidades e proteínas em geral.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
1941	LAT 300 SEM CLORO 50L VG	BB	10 A 40ML POR
26689	LAT 300 SEM CLORO 1000L	CT	LITRO DE ÁGUA.



LAT HIDRO CLORADO

LAT HIDRO CLORADO QUALIFOOD foi especialmente elaborado para limpeza por circulação (CIP) sem necessidade de aquecimento da água. Indicado para Indústrias Alimentícias e Ordenhadeiras mecânicas removendo gorduras, oleosidades e proteínas em geral. O produto não gera espuma e proporciona melhor limpeza e conservação dos equipamentos;

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
17198	LAT HIDRO CLORADO 5L	BB	5 A 10ML POR LITRO DE ÁGUA.
17199	LAT HIDRO CLORADO 20L	BB	
17200	LAT HIDRO CLORADO 50L	BB	



LAT 6000

LAT 6000 QUALIMILK é um sanitizante com amplo espectro de ação para limpeza CIP (por circulação) e para uso em pisos, paredes, utensílios, bancadas de trabalho e equipamentos. Princípio ativo peróxido de hidrogênio.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
35722	LAT 6000 QUALIMILK 5L		100 mL PARA
10579	LAT 6000 QUALIMILK 50L		CADA DE ÁGUA



LAT 200 PLUS

LAT 200 PLUS QUALIMILK foi especialmente elaborado para remoção de calcificações provenientes de acúmulo de sais de cálcio e magnésio, minerais do leite (pedras de leite) ou da água dura. Indicado para a limpeza CIP (Cleaning in Place), por circulação em tubulações, evaporadores, concentradores e esterilizadores para sistema UHT. O produto não gera espuma e proporciona melhor limpeza e conservação dos equipamentos. Indicado para Indústrias Alimentícias (Abatedouros, Frigoríficos, Laticínios, Pescados, Cozinhas Profissionais, Indústria de bebidas, Granjas de Suínos e Avícolas) para limpeza de pisos, paredes, utensílios, bancadas de trabalho e equipamentos.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
1148	LAT 200 PLUS QUALIMILK 4X5L	CX	DILUIÇÃO PARA ORDENHAS: LIMPEZA DIÁRIAS 2ML/L E LIMPEZA SEMANAL 4ML/L
0972	LAT 200 20L VG "PLUS"	BB	DILUIÇÃO PARA LATICÍNIOS: 10 A 30ML POR LITRO DE ÁGUA
0907	LAT 200 50L VG# "PLUS"	BB	



LAT 500 DUO

LAT 500 DUO foi especialmente elaborado para utilização em **INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS** (Indústrias de bebidas, laticínios, ordenhadeiras, tanques de transporte e silos.) Indicado para a limpeza CIP (Cleaning in Place) para a remoção de gorduras, oleosidades e proteínas em geral. Indicado para limpeza de caminhões de leite o produto atua como agente preventivo na formação das incrustações provenientes dos sais do leite "pedras de leite", dispensando assim a limpeza ácida. Pode ser utilizado também na limpeza de vasilhames de refrigerantes e garrações de água. O produto não gera espuma e proporciona melhor limpeza e conservação dos equipamentos. Produto biodegradável.

Obs.: Não indicado para pasteurizadores, evaporadores, tachos de misturas e equipamentos com troca de calor. Nesses casos utilize o LAT 300 SEM CLORO para limpeza alcalina e LAT 200 PLUS para limpeza ácida.

CÓD	DESCRIÇÃO	UNID	DILUIÇÃO
11585	LAT 500 DUO 50L	BB	De 8 a 15ml
31900	LAT 500 DUO 1000L CT	BB	em 1L de água.

TABELA MATÉRIA PRIMA

COD.:	PRODUTO
1550	ACIDO FLUORIDRICO 70% 25KG
18505	ACIDO FOSFORICO ALIMENTICIO 85% 50KG
2069	ACIDO NITRICO 53% 50LT (65KG)
1488	ACIDO NITRICO 53% 1000 LT (1300KG)
2634	ACIDO SULFURICO 1840 KG(A)
2090	ALCOOL ETILICO 96º GL 50L BBR VG
2460	ALCOOL ETILICO 96º GL 200L TAMBOR
1432	FORMOL 5L 37% (5,5KG) ESTABILIZADO
1547	FORMOL 20L 37% (22KG) ESTABILIZADO(A)
4889	FORMOL 50L VG (55KG) 37% ESTABILIZADO
8190	FORMOL INIBIDO 37% 50L BB VG
201	HIPOCLORITO SODIO 12% 20L(BB USADA) (25KG) (A)
4890	HIPOCLORITO SODIO 12% 20L(BB VIRGEM-VG) (25KG)(A)
1180	HIPOCLORITO SODIO 12% 6X2L
1490	HIPOCLORITO SODIO 12% 1000L(1200KG)
202	HIPOCLORITO SODIO 12% 50L (60KG)
2487	HIPOCLORITO SODIO 12% 50L VG(60K)#B.BCA
200	HIPOCLORITO SODIO 12% CAIXA 4X5L
20195	HIPOCLORITO SODIO CTN 1000 LTS COCA COLA
236	OLEO DE EUCALIPTO 80% 5L PURO
2659	PEROXIDO HIDROG. 200VOL 50% (65KG-54L)
2770	PEROXIDO HIDROG.130 VOL 35% (60KG- 50LT)
2700	SOL HIDROXIDO SODIO 5L(7,5KG)(A)
2701	SOL HIDROXIDO SODIO 6X2L
462	SOL HIDROXIDO SODIO 20L(30KG)
2703	SOL HIDROXIDO SODIO 50L(75KG)
8205	SOL HIDROXIDO SODIO 50L(75KG) VG
2699	SOL HIDROXIDO SODIO 200L(300KG)
2706	SOL HIDROXIDO SODIO 1000L(1500KG)
18173	SOL HIDROXIDO SODIO RAYON 50L(75KG) VG#
18989	SOLUCAO ACIDO SULFONICO 96% 52 KG (50L)
369	SOLUCAO BATERIA 40KG (A)
20295	SOLUCAO LAURIL ESS START 27% 50L(51,5KG)
22463	SOLUCAO NONIL FENOL ETOXILADO 52,5KG (50L)

TABELA DE INDICAÇÃO DE PRODUTO



VOLUME DE ÁGUA UTILIZADO

DILUIÇÃO INDICADA

DO PRODUTO

LITROS

	1 LITRO	5 LITROS	10 LITROS	20 LITROS	30 LITROS	40 LITROS	50 LITROS	60 LITROS	70 LITROS	100 LITROS	200 LITROS	500 LITROS	1000 LITROS
0,1%	1 ml	5 ml	10 ml	20 ml	30 ml	40 ml	50 ml	60 ml	70 ml	100 ml	200 ml	500 ml	1 L
0,2%	2 ml	10 ml	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml	100 ml	120 ml	140 ml	200 ml	400 ml	1 L	2 L
0,3%	3 ml	15 ml	30 ml	60 ml	90 ml	120 ml	150 ml	180 ml	210 ml	300 ml	600 ml	1,5 L	3 L
0,4%	4 ml	20 ml	40 ml	80 ml	120 ml	160 ml	200 ml	240 ml	280 ml	400 ml	800 ml	2 L	4 L
0,5%	5 ml	25 ml	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml	250 ml	300 ml	350 ml	500 ml	1 L	2,5 L	5 L
0,6%	6 ml	30 ml	60 ml	120 ml	180 ml	240 ml	300 ml	360 ml	420 ml	600 ml	1,2 L	3 L	6 L
0,7%	7 ml	35 ml	70 ml	140 ml	210 ml	280 ml	350 ml	420 ml	490 ml	700 ml	1,4 L	3,5 L	7 L
0,8%	8 ml	40 ml	80 ml	160 ml	240 ml	320 ml	400 ml	480 ml	560 ml	800 ml	1,6 L	4 L	8 L
0,9%	9 ml	45 ml	90 ml	180 ml	270 ml	360 ml	450 ml	540 ml	630 ml	900 ml	1,8 L	4,5 L	9 L
1,0%	10 ml	50 ml	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml	500 ml	600 ml	700 ml	1 L	2 L	5 L	10 L
1,5%	15 ml	75 ml	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml	750 ml	900 ml	1,05 L	1,5 L	3 L	7,5 L	15 L
2,0%	20 ml	100 ml	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	1 L	1,2 L	1,4 L	2 L	4 L	10 L	20 L
2,5%	25 ml	125 ml	250 ml	500 ml	750 ml	1 L	1,25 L	1,5 L	1,75 L	2,5 L	5 L	12,5 L	25 L
3,0%	30 ml	150 ml	300 ml	600 ml	900 ml	1,2 L	1,5 L	1,8 L	2,1 L	3 L	6 L	15 L	30 L
3,5%	35 ml	175 ml	350 ml	700 ml	1,05 L	1,4 L	1,75 L	2,1 L	2,45 L	3,5 L	7 L	17,5 L	35 L
4,0%	40 ml	200 ml	400 ml	800 ml	1,2 L	1,6 L	2 L	2,4 L	2,8 L	4 L	8 L	20 L	40 L
4,5%	45 ml	225 ml	450 ml	900 ml	1,35 L	1,8 L	2,25 L	2,7 L	3,15 L	4,5 L	9 L	22,5 L	45 L
5,0%	50 ml	250 ml	500 ml	1 L	1,5 L	2 L	2,5 L	3 L	3,5 L	5 L	10 L	25 L	50 L
10,0%	100 ml	500 ml	1 L	2 L	3 L	4 L	5 L	6 L	7 L	10 L	20 L	50 L	100 L
20,0%	200 ml	1 L	2 L	4 L	6 L	8 L	10 L	12 L	14 L	20 L	40 L	100 L	200 L
30,0%	300 ml	1,5 L	3 L	6 L	9 L	12 L	15 L	18 L	21 L	30 L	60 L	150 L	300 L
40,0%	400 ml	2 L	4 L	8 L	12 L	16 L	20 L	24 L	28 L	40 L	80 L	200 L	400 L
50,0%	500 ml	2,5 L	5 L	10 L	15 L	20 L	25 L	30 L	35 L	50 L	100 L	250 L	500 L



START. UMA HISTÓRIA POSSÍVEL COM PESSOAS EXTRAORDINÁRIAS.



Foto área do complexo industrial e logístico

MATRIZ

Av. Almirante Barroso, 22-SL 402
Centro - Rio de Janeiro/RJ
21 4063-7272

**RECEBA A VISITA DOS
NOSSOS CONSULTORES E
CONHEÇA NOSSAS SOLUÇÕES**

11 5052 5797 - SÃO PAULO/SP
21 3173 4464 - RIO DE JANEIRO/RJ
34 3292 6100 - UBERLÂNDIA/MG
62 3598 2050 - GOIÂNIA/GO



NOVO CANAL DE COMUNICAÇÃO

(34) 3292 6100



www.startquimica.com.br