



LINHA DE

# COZINHA INDUSTRIAL



# CATÁLOGO

DE PRODUTOS

LINHA DE  
**COZINHA INDUSTRIAL**





## **COZINHA INDUSTRIAL**

*Desenvolvida para atender às necessidades de higiene profissional das empresas manipuladoras e processadoras de alimentos e bebidas, oferece produtos concentrados que permanece mais tempo sobre as superfícies de contato, tornando mais eficiente a limpeza e garantindo maior produtividade para os clientes. Soluções de higienização com qualidade e menor custo em uso. Linha preparada para dosadores automáticos, com dezenas de produtos desenvolvidos para uma limpeza e higienização rápida, eficiente e de alta qualidade.*

# COZINHA INDUSTRIAL



## COOK 301 - Desinfetante para Hortifrutícola



COOK 301 - DESINFETANTE PARA HORTIFRUTICOLA é um desinfetante para indústria alimentícia, a base de Hipoclorito de Sódio, contendo 0,03% de Cloro Ativo estabilizado (300 ppm). É um Produto destinado exclusivamente ao processo de desinfecção de alimentos, superfícies e equipamentos de cozinhas, laváveis e não metálicos que entram em contato com o alimento. Possui ação bactericida comprovada frente a Escherichia coli, Enterococcus faecium, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella enterica subsp. enterica serovar choleraesuis e Staphylococcus aureus.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para uso como desinfetante, na eliminação de bactérias e no processo de higienização de alimentos perecíveis.

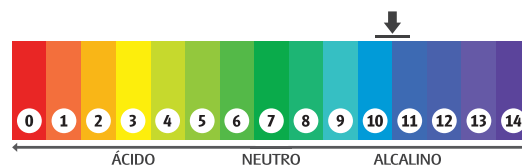
Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 28289011

Diluição: Pronto Uso

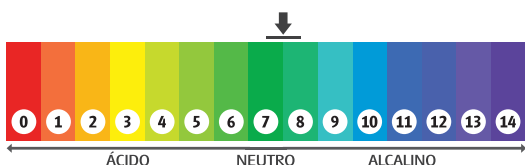
GTIN: 5L-7898606571061 - 20L-7898606573751



## COOK 303 NC - Detergente Líquido p/Lavar Louças Neutro

COOK 303 NC é um Detergente líquido, neutro concentrado, desenvolvido especialmente para limpeza de louças, utensílios e superfícies em geral de cozinhas institucionais. Atua de forma eficaz na remoção de sujidades leves, médias ou pesadas, de natureza gordurosa, permite uma diluição eficiente, sem a perda da qualidade final, favorecendo a relação custo x benefício.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para limpeza de utensílios de cozinhas (louças, pratos, copos e talheres, etc.) e superfícies laváveis em geral.



Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 34023100

Diluição: Até 1:20

GTIN: 5L-7898606571078 - 20L-7898606573799

# COZINHA INDUSTRIAL



## COOK 305 - Detergente Líquido Super Concentrado Multiuso



COOK 305 é um Detergente Líquido Multiuso, superconcentrado, com alto poder de limpeza, incluindo ação desengordurante e desengraxante. Foi desenvolvido especialmente para limpeza de superfícies laváveis em geral, atuando de forma eficaz na remoção de sujidades leves, médias ou pesadas, apresentando alta eficiência na remoção de óleos, gorduras graxas, fuligens, etc.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para limpeza de superfícies laváveis em geral, tais como pisos, paredes, pias, bancadas, coifas, fogões, refrigeradores e afins.

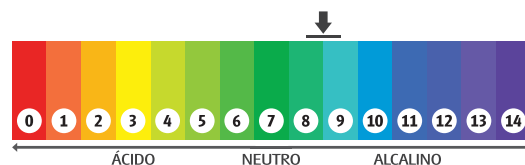
Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 34023100

Diluição: Até 1:200

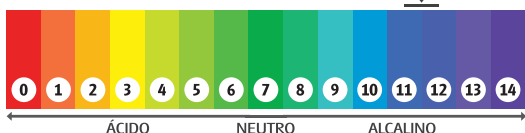
GTIN: 5L-7898606571085 - 20L-7898606573836



## COOK 307 - Detergente Alcalino p/Máquina de Lavar Louças

COOK 307 - DETERGENTE ALCALINO PARA MÁQUINAS LAVA LOUÇAS MEYOR'S é um detergente líquido concentrado, biodegradável, próprio para uso exclusivo em sistemas automáticos de lavagem de louças. O produto apresenta baixa formação de espuma e um alto poder de limpeza incluindo ação desengordurante, atuando de forma eficaz na remoção de sujidades leves, médias ou pesadas, de natureza oleosa, gordurosa ou proteica. Atenção: Produto não indicado para uso na lavagem manual de louças.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para uso em sistemas automáticos de lavagem de louças em geral (pratos, copos, talheres, taças de cristais, xícaras, pires, utensílios de cerâmica, porcelanas, bandejas, etc.)



Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 34023100

Diluição: 3,0 à 8,0ml do produto por litro de água.

GTIN: 5L-7898606571122 - 20L-7898606573850

# COZINHA INDUSTRIAL



## COOK 309 - Secante Abrilhantador p/Máquina de Lavar Louças



COOK 309 - SECANTE E ABRILHANTADOR PARA MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS MEYOR'S é um auxiliar de secagem de louças, desenvolvido para uso exclusivo na operação de enxague em máquinas automáticas de lavar louças, através de dosadores eletrônicos. Sua fórmula concentrada contém uma mistura balanceada de tensoativo de última geração e coadjuvantes que promovem uma secagem rápida, impedindo a formação de manchas e realçando o brilho das louças e utensílios.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para uso em sistemas automáticos de lavagem de louças em geral (pratos, copos, talheres, taças de cristais, xícaras, pires, utensílios de cerâmica, porcelanas, bandejas, etc.)

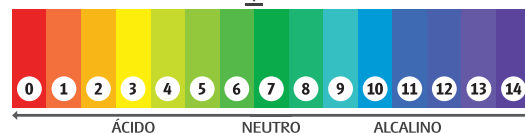
Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 34025000

Diluição: 3,0 à 5,0ml - Dosadores de velocidade. 0,3 à 0,5% - Dosadores de concentração.

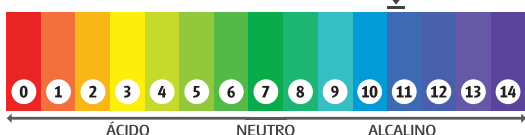
GTIN: 5L-7898606570064 - 20L-7898606573874



## COOK 311 - Detergente Alcalino Clorado p/Máquinas Lava-Louças

COOK 311 é um Detergente Alcalino, concentrado, não formador de espuma, a base de Hipoclorito de Sódio, contendo de 3,5 à 4,0% de Cloro Ativo, desenvolvido especialmente uso em sistemas automáticos de lavagens de louças, atuando de forma eficaz na remoção de manchas de alimentos, de natureza gordurosa, oleosa, proteica e amidos. O produto apresenta ação desincrustante e inibidora de corrosão, além de proporcionar brilho as louças e utensílios.

INDICAÇÕES USO: É indicado para uso exclusivo em Lava-Louças automáticas e na limpeza por imersão, na lavagem de louças e utensílios de cozinhas não sensíveis ao cloro.



Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 34023100

Diluição: Até 1:100

GTIN: 5L-7898606571139 - 20L-7898606573898

# COZINHA INDUSTRIAL



## COOK 313 - Desincrustante Ácido Concentrado



COOK 313 é um Detergente Desincrustante Ácido Concentrado, desenvolvido especialmente para limpeza e desincrustação de utensílios metálicos e superfícies não vitrificadas em geral (\*). Sua fórmula balanceada contém uma mistura de ácidos inorgânicos, combinados com tensoativo aniônico e aditivos especiais, que garantem uma ação eficaz na remoção de resíduos de gordura e na desincrustação de sujidades impregnadas ou calcificadas.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para uso em cozinhas institucionais, industriais, hospitalares, restaurantes, bares e lanchonetes.

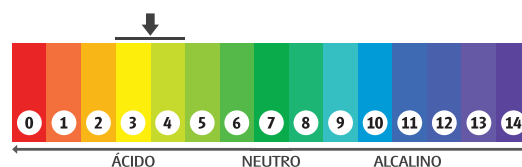
Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 34023100

Diluição: Até 1:40

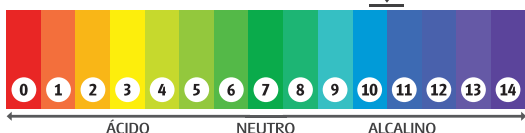
GTIN: 5L-7898606571146 - 20L-7898606573935



## COOK 315 Limpador Alcalino - Limpeza de Chapas e Grill sem Enxágue

É um detergente líquido concentrado, apresentando um alto poder de limpeza, desincrustação e remoção de sujidades impregnadas, de natureza gordurosa ou oleosa. Produto desenvolvido com matérias primas de grau alimentício e portanto, não necessita de enxágue, sendo seguro para o contato com alimentos. O produto não agride a pele e não deixa resíduos nas superfícies.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado uso específico em cozinhas institucionais e estabelecimentos afins, no processo de limpeza e remoção de sujidades carbonizadas e incrustada, de natureza oleosa ou gordurosa, comuns em chapas, grill, grelhas, utensílios de cozinhas, fogões, fornos, sanduicheiras, fritadeiras, pisos, paredes e demais superfícies laváveis em geral.



Embalagem: 5L

Fragrância: Característico

NCM: 34023100

Diluição: Até 1:5

GTIN: 5L-7898606571153

# COZINHA INDUSTRIAL



## COOK 317 - Desinfetante Concentrado p/Cozinha Industrial e Afins



COOK 317 é um desinfetante neutro, concentrado, inodoro, à base de Quaternário de Amônio de 5ª geração, com comprovada ação bactericida, desenvolvido especialmente para a desinfecção de superfícies laváveis em geral e utensílios em áreas dedicadas a elaboração, produção, fracionamento e manipulação de alimentos. É eficaz na eliminação de bactérias, fungos e germes patogênicos, sendo, portanto, seu uso recomendado para o combate e controle de infestações de micro organismos.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para a desinfecção de utensílios, equipamentos e superfícies (pisos e paredes) de ambientes onde se dá o preparo, o consumo e a estocagem de gêneros alimentícios.

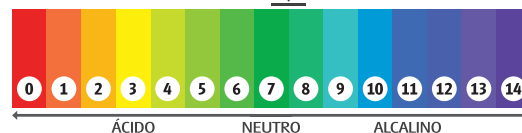
Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Inodoro

NCM: 38089419

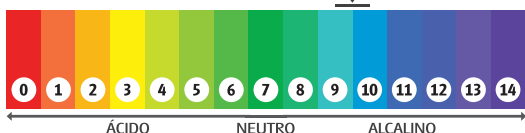
Diluição: Até 1:20

GTIN: 5L-7898606571092 - 20L-7898606573911



## COOK 319 - Desinfetante - Hipoclorito de Sódio 2,0-2,5%

Desinfetante para Indústria Alimentícia e Afins a base de Hipoclorito de Sódio, contendo de 2,0 - 2,5% de Cloro ativo, desenvolvido especialmente para desinfecção e sanitização em geral, em áreas de manipulação de alimentos. É um Produto indispensável, de baixo custo e de grande benefício para o processo de limpeza e sanitização através do método manual, por imersão ou recirculação, em Indústrias alimentícias e Afins. Apresenta eficiência comprovada sobre um amplo espectro de microorganismos como: Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella choleraesuis e Escherichia coli. Atua também com eficiência na limpeza de superfícies, mesmo com resíduos de urina, fezes, sangue e demais dejetos orgânicos. INDICAÇÕES DE USO: É indicado para desinfecção e sanitização.



Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 38089419

Diluição: Pronto Uso

GTIN: 5L-7898606571108 - 20L-7898606575687

# COZINHA INDUSTRIAL



## COOK 321 - Detergente Desengordurante Concentrado



COOK 321 Detergente Desengordurante Concentrado Meyor's é um detergente líquido, alcalino, concentrado, de uso específico em cozinhas institucionais, apresentando um alto poder de limpeza e remoção de sujidades gordurosas e oleosas, pesadas ou impregnadas.

INDICAÇÕES DE USO: É indicado para remoção de todo os tipos de sujidades de natureza oleosa ou gordurosa em utensílios de cozinhas, fogões, fornos, coifas, grelhas, esmaltados, pisos e paredes impregnados de resíduos de frituras e demais superfícies laváveis em geral.

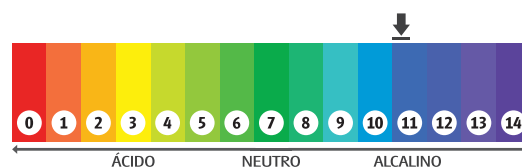
Embalagem: 5L e 20L

Fragrância: Característico

NCM: 34023100

Diluição: Até 1:100

GTIN: 5L-7898606571115 - 20L-7898606573959



## COOK RICHAUT GEL - Álcool para Fogareiro

COOK RICHAUT GEL é um álcool em gel à 80% INPM, de elevada consistência, utilizado para queima em rechaud, na manutenção da temperatura de alimentos, mantendo o sabor e a qualidade dos mesmos. Ideal também para acendimento de churrasqueiras e lareiras. Cook Richaut Gel possui 80% de teor de alcoólico, sendo portanto inflamável, porém não explosivo. Apresenta excepcional duração durante a queima, proporcionando baixo custo, com ótimo benefício.

INDICAÇÕES DE USO: Indicado para uso em restaurantes, churrasqueiras, delicatessens, bares, clubes, hotéis e pousadas, no aquecimento ou manutenção da temperatura de alimentos em Rechauds e no acendimento de churrasqueiras e lareiras.



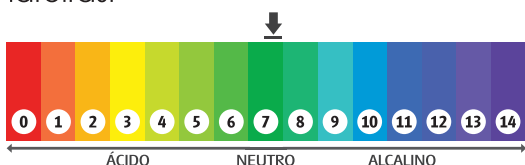
Embalagem: 5L, 13L e 15L

Fragrância: Alcoólico Característico

NCM: 22071090

Diluição: Pronto Uso

GTIN: 5L-7898606575212 - 13L-7898912039996 - 15L-7898912039149





*Porque limpeza tem nome.*



Rodovia BA 528, 1026, Polo de Cosméticos  
Boca da Mata de Valéria - CEP: 41298-100 - Salvador-BA



(71) 3291-0815



0800-591-5260



vendas@meyors.com.br



@meyorsdobrasil

ACESSE NOSSO SITE. LEIA O QR CODE.



UMA EMPRESA AMIGA DO MEIO AMBIENTE



[www.meyors.com.br](http://www.meyors.com.br)