

# RESTAURANTES

## GUÍA DE VENTAS



**LATIN STATE INDUSTRIAL, SRL**

Av. Los Beisbolistas, Calle Santa Lucía #12,  
Zona Industrial Manoguayabo,  
Santo Domingo Oeste, República Dominicana

☎ 809.531.2001    

[www.latinstateindustrial.com](http://www.latinstateindustrial.com)



# ÁREAS DE MANTENIMIENTO RESTAURANTES





## REFRIGERACIÓN

En los restaurantes podemos encontrar sistemas de refrigeración por lo que el mantenimiento de estos es importante, para garantizar a los comensales una climatización agradable y libre bacterias.

### EVAPORADORES

Para estas unidades, contamos con:

- F-584
- Coil Doctor
- ACC



### BANDEJAS

Para esta parte, contamos con:

- Pan Cleaner
- Sta Clean Anti-Microbial



### MÁQUINAS DE HIELO

Para esta parte, contamos con:

- Lime Solvent Ice Machine

### CONDENSADORES

Para estas unidades, contamos con:

- F-810
- Coil Commando
- Ecolution Coil Cleaner





## DRENAJE EN COCINAS INDUSTRIALES

En esta área se concentra todo el manejo de alimentos y por ende muchos restos de ellos terminan en las líneas de drenaje tanto de los fregaderos como los lavamanos y drenajes de piso, generando taponamientos y malos olores. Para el control de estos casos tenemos:



Destupidores de Drenaje:

- SCRAM
- DRAIN UP

Mantenimiento Continuo Automatizado:

- GREASE-B-GONE
- D-STROY

## TRAMPAS DE GRASA

En la trampa se recopila todo el material orgánico que circula por toda la cocina, por lo que debe de tratarse y limpiarse ya que es foco de malos olores y desarrollo de insectos, ya que acumula y compacta todos los desechos. Para el control de estos casos tenemos:



Tratamiento Biológico:

- STATE PIT BOSS

Controladores y Destruedores de Olores:

- CHERRY-D
- ODOR DESTROYER CITRICO/ CHERRY

Limpiador de y destructor de Materia Orgánica:

- SEWER SOLVENT



## DRENAJES

### ÁREAS DE INODOROS, URINALES Y LAVAMANOS

En estas líneas de drenajes, se manejan desechos orgánicos, sales del agua y residuos de jabones que taponan las tuberías. Para el control de estos casos tenemos:

Controladores y  
Destruidores de Olores:

- CHERRY-D
- ODOR DESTROYER CÍTRICO / CHERRY



Destupidores  
de Drenaje:

- SCRAM
- DRAIN UP



## LAVANDERÍA

En los restaurantes es de vital importancia mantener la mantelería y las servilletas de tela libres de grasas y manchas, al tiempo que deben tener una vida útil prolongada. Contamos con la línea completa de productos que necesitan para su mantenimiento continuo (preventivo o correctivo).

### LAVADO DOSIFICACIÓN MANUAL:

- TEX WHITE CHLOR
- TEX NEUTRAL
- TEX SOFT
- TEX BLEACH
- TEX ALKALINE
- TEX HDD (HEAVY DUTY DETERGENT)
- WHITE CLOTHES OXR
- SGC (SOAP GREASE CONVERTER)
- NEUTRAL SOAP
- PERFECT CLEAN CONCENTRADO





## LIMPIEZA ÁREAS Y BAÑOS

En los restaurante es muy importante mantener una higiene y limpieza impecable en todas las áreas de tráfico. Contamos con la línea completa de productos que se necesitan para su mantenimiento continuo (preventivo o correctivo).

### Limpieza Ecológica:

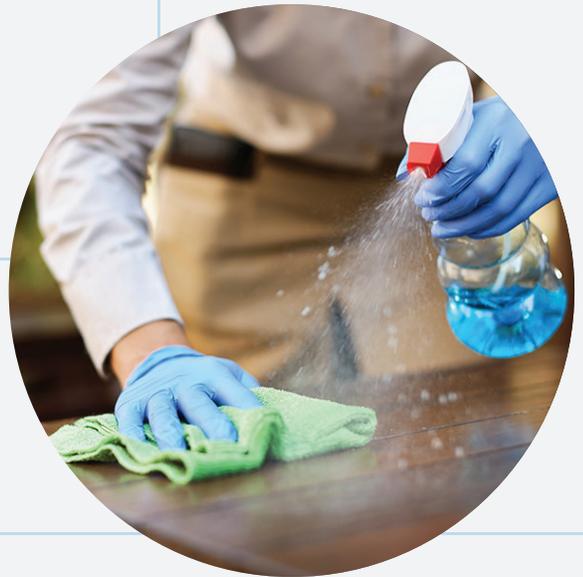
- STATE 1-S ECOLUTION ALL PURPOSE CLEANER
- STATE 1-S NDC MORNING FRESH (DESINFECTANTE)
- STATE 1-S KONTROL APPLE SPICE (AMBIENTADOR)
- STATE 1-S KONTROL MORNING FRESH (AMBIENTADOR)
- STATE 1-S KONTROL SE (CONTROLADOR DE OLORES)
- STATE 1-S CP ECO ODOR REMOVER CRISP (CONTROLADOR DE OLORES)
- STATE 1-S ECOLUTION PRO GLASS CLEANER
- STATE 1-S ECOLUTION PRO B & B CLEANER
- STATE SNAPOUT

### Limpieza General:

- MULTICLEANER DEGREASER
- CHLOR DOM
- LS CLEAN DESINFECTANTES
- LS CLEAN AMBIENTADORES
- FRAGRANCE PACKS
- STATE FRAGRANCE BURST
- STATE ODOR ELIMINATOR
- SMOKE OUT AND AIR FRESHNER
- ODOR BEADERS
- STATE GEL GENIE CITRUS
- B-VISION GLASS CLEANER
- WOOD SHINE

### Limpieza De Baños Áreas Comunes:

- STATE GEL GENIE
- STATE MAGIC MAT
- HAND SOAP
- HAND SANITIZER
- STATE GENTLE FRESH DEFENSE
- STATE DESINFECTANT GENTLE FRESH
- SSA
- LEMON SENSE
- TOILET BOWL CLEANER
- MINT ACTION





## ÁREA DE COCINA

En los restaurantes es muy importante mantener una higiene y limpieza impecable en el área de cocina, para garantizar la salud de los comensales. Se debe prevenir la contaminación cruzada que se da alimento a alimento, de utensilio a alimento y de las manos a los alimentos.



Fregado Manual de Utensilios Especializado:

- **1-S STA GLO**
- **1-S F-362**

Fregado Manual de Utensilios de uso general:

- **EASY CLEAN**
- **CUISINE LIQUID**

Fregado con Maquinas Lavavajillas:

- **DISHES CHLOR**
- **CRYSTAL BRIGHT**

Limpiadores de Acero Inoxidable:

- **STATE CHAMP**
- **OXID CLEAN**
- **STATE SHARK ACID CLEANER**

Limpiadores de Parrillas y Planchas:

- **DREGREZZ**
- **LIQUID GRILLED CLEAN**
- **GRANULAR GRILLED CLEAN**





## ÁREA DE COCINA

### Desengrasantes:

- **1-S CP F-222**
- **EXTRA CLEAN PLUS**
- **KFD (KITCHEN & FLOOR CLEANER)**



### Lustradores de Acero Inoxidable y otros Metales:

- **STATE SSC (STAINLESS STEEL CLEANER)**
- **SSB (STAINLESS STEEL BRIGHNER)**
- **CRC HIDRO FORCE (STAINLESS STEEL CLEANER AND POLISH)**
- **COPPER CLEANER**

### Jabones de Mano Generales:

- **HANDS ON ANTISEPTIC**
- **HAND SANITIZER**

### Jabones de Mano Especializados:

- **STATE GENTLE FRESH DEFENSE**
- **STATE GENTLE FRESH FOAMING ALCOHOL SANITIZER**

### Lavado de Vegetales:

- **STATE FRUIT & VEGGIE**
- **HIPOCLORITO DE SODIO**

