

sanopro

SANOLOGIA
Expert en solution Hygiène

CATALOGUE RESTAURATION PROFESSIONNELLE



20 ANS
1997-2017

Cuisine · salle de restauration · hébergement · collectivités · Cuisine · salle de restauration · hébergement · collectivités



Édito

C'est pourquoi depuis 20 ans, nos clients peuvent compter sur SANOGIA, un expert en solution hygiène, tout à la fois fabricant et distributeur de produits de désinfection et d'entretien, qui recherche des solutions écologiquement avantageuses pour répondre à leurs problématiques. ISO 14001, engagé auprès de nombreuses ONG, plus qu'une philosophie, c'est un cadre de vie que nous préservons tous ensemble. Vous trouverez dans ce catalogue des produits, des services, de la formation, du conseil pour vous permettre de choisir en toute confiance des produits adaptés à votre besoin. Nous vous en souhaitons bonne lecture et nous vous remercions pour votre confiance qui nous permet de poursuivre notre aventure à votre service.

Travailler en restauration professionnelle, que celle-ci soit privée, publique, en cuisine traditionnelle, ou centrale, nécessite de travailler avec des produits de qualité mais surtout complets.

C'est donc avec plaisir que nous vous présentons ce catalogue aux contours particuliers.

En 2017, SANOGIA fête ses 20 ans. 20 ans au service des collectivités et des professionnels qui nous font confiance. Merci à tous ceux qui ont choisi la proximité et le service.

Depuis 1997, SANOGIA a placé le service au cœur de son activité qui répond à la double philosophie de la préservation de l'environnement et de la sûreté d'utilisation de ses produits.

Bruno Soghomonian
Directeur Général



Expert en solution Hygiène

20 ans d'expertise dans le domaine de l'hygiène professionnelle



Retrouvez toute la gamme de produits SANOGIA sur www.sanogia.com

NOS 4 PÔLES D'EXCELLENCE

LA FABRICATION



Dès l'origine, **SANOGIA** a choisi de fabriquer une gamme complète de produits d'entretien haut de gamme pour répondre aux demandes particulières de ses clients. Depuis 20 ans, nous formulons au sein même de notre laboratoire des gammes de produits et des biocides, efficaces et performants, adaptés aux attentes des collectivités et des entreprises de restauration.

LA DISTRIBUTION



SANOGIA apporte un soin tout particulier dans la distribution de produits d'hygiène et de désinfection avec des gammes très étendues permettant de répondre à l'ensemble des besoins de notre clientèle

LA FORMATION



L'expertise de **SANOGIA** repose sur sa capacité à connaître parfaitement la formulation des produits utilisés et sur les conditions optimales d'utilisation. **SANOGIA** est donc devenu organisme de formation pour partager son expertise et accompagner ses clients sur l'Évaluation des risques (physiques, chimiques, TMS...) et sur le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS, HACCP, BPH...).

NOTRE ENGAGEMENT



SANOGIA s'est engagé dans une démarche résolument active de préservation de l'environnement et de la santé des utilisateurs en créant une gamme d'origine 100 % végétale et en mettant en place la norme environnementale ISO 14001. Cet engagement se retrouve dans le conseil et l'utilisation des produits auprès de nos clients.





Le concept



Nous vous proposons une large gamme de produits destinés à l'entretien de la cuisine en milieu professionnel, de plus ces produits sont garantis contact alimentaire, et entrent parfaitement en vigueur dans le cadre d'une formation HACCP

RÉF : HYDRO

TOUTES SURFACES

HYDROBACT
Détergent désinfectant surfaces alimentaires
SANS RINÇAGE



RÉF : HYDRO1

VITRES

PURE
Nettoyant vitres & surfaces modernes

RÉF : PUREVIT



RÉF : PUREVIT1

BACS A GRAISSE

SANOCLAIR CANALISATION
Liquefacteur de graisses

RÉF : DIPGRAISCANAL



FRITEUSE

SANOMAXY SPRAY
Dégraissant désinfectant alimentaire
Prêt à l'emploi

RÉF : MAXYSPRAY



FOUR

SANOFOUR ULTRA
Nettoyant four

RÉF : FOURULTRA

FOURNI AVEC PISTOLET PULVERISATEUR



PIANO

SANOGRASSE
Puissant nettoyant dégraissant

RÉF : GRAIS





PLAN DE TRAVAIL

SANOMAXY DEGRAISSANT
Ultra dégraissant désinfectant alimentaire

RÉF : MAXYGRAIS



PLONGE AUTOMATIQUE

SANOMATIC LAVAGE & SANOMATIC RINÇAGE
Liquide de lavage / rinçage pour lave-vaisselle professionnel

RÉF : LAVAGE5



RÉF : RINCE



PLONGE MANUELLE

SANOPLONGE CONCENTRÉ
Dégraissant vaisselle

RÉF : PLOC



RÉF : PLOC1

FRIGOS, CHAMBRES FROIDES

PURE
Nettoyant désinfectant

RÉF : PURESPRAY



RÉF : PURESPRAY1

SOLS

SANOMAXY DÉTARTRANT
Détartrant désinfectant alimentaire

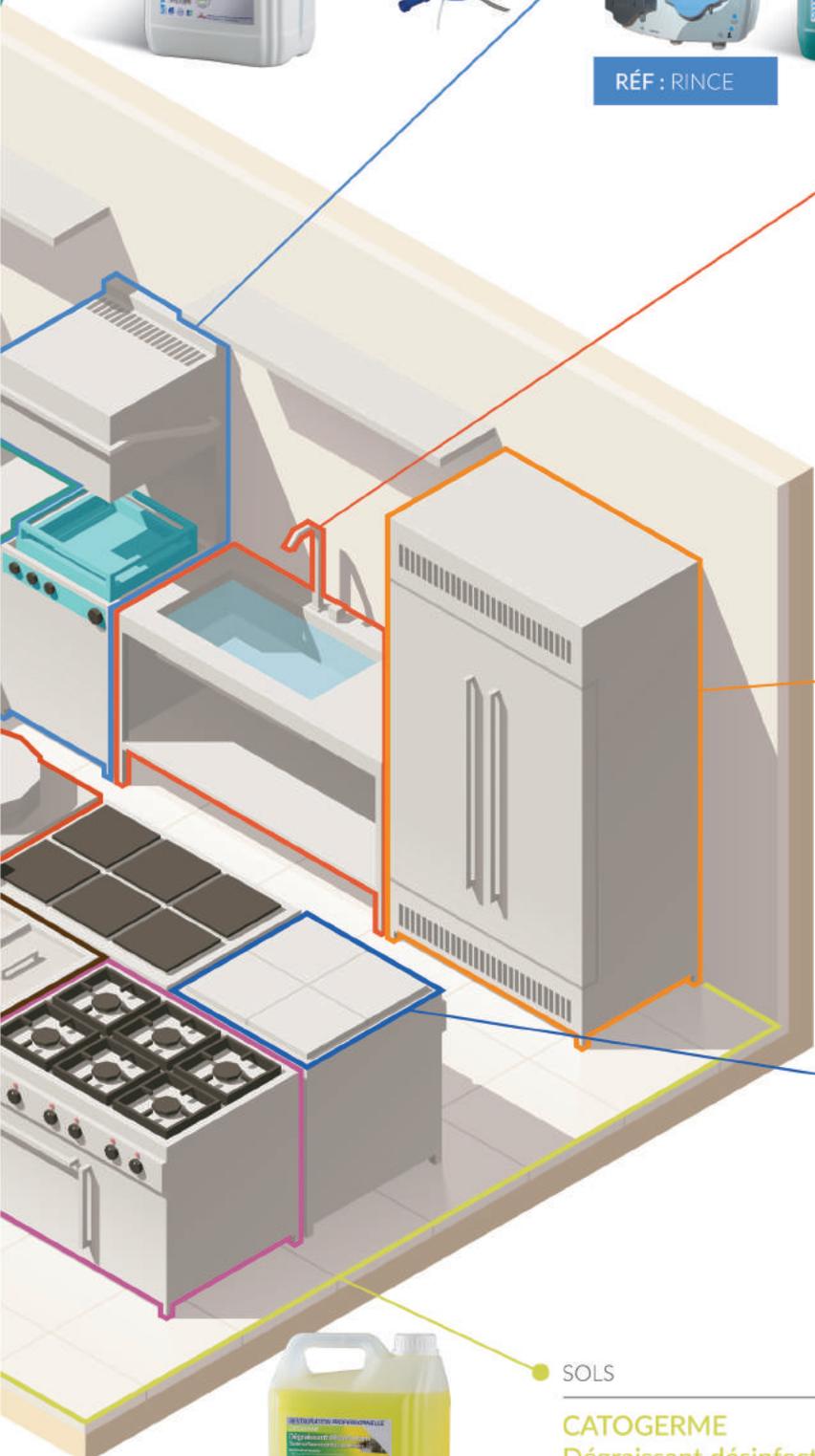
RÉF : MAXYTART



SOLS

CATGERME
Dégraissant désinfectant alimentaire

RÉF : CATGERME





1 LAVE-VAISSELLE

MAÎTRISER LE DEGRÉ DE TH DE VOTRE EAU :

Bien connaître son eau pour le choix et le dosage des produits de lavage & de rinçage. Un lavage optimal s'effectue entre 7° et 12° de TH.

Eau douce	5 tH
Eau dure	15 tH
Eau très dure	25 tH



PRÉLAVAGE VAISSELLE

> SANOMATIC PRÉLAVAGE

Spécialement conçu pour décrocher facilement toute graisse tenace avant passage en machine et ainsi préserver votre lave-vaisselle. Renforce la qualité de votre lavage et favorise la brillance.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine rapidement tout type de graisse,
- Favorise le décollement des aliments
- Ne génère pas de mousse dans le lave-vaisselle

pH : 6,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : MATPRELAV

COLISAGE : Bidon de 5 L



LIQUIDE DE LAVAGE EAU TRÈS DURE

> SANOMATIC LAVAGE ULTRA

Liquide de lavage non moussant ultra dégraissant pour un TH > 30°. Élimine tout type de souillures. S'utilise en machine industrielle.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Optimise le dégraissage et le lavage
- Riche en agents séquestrant
- Vaisselle éclatante, sans trace ni voile opaque

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : DURE5

COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : DURE

COLISAGE : Bidon de 20 L

LIQUIDE DE LAVAGE TOUTES EAUX

> SANOMATIC LAVAGE

Liquide de lavage non moussant ultra dégraissant pour un TH compris entre 10° et 30°. S'utilise en machines professionnelles à cycle court ou en tunnels de lavage.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Optimise le dégraissage et le lavage
- Vaisselle éclatante, sans traces ni voile calcaire

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : LAVAGE5
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : LAVAGE
COLISAGE : Bidon de 20 L



LIQUIDE DE LAVAGE CHLORÉ

> SANOMATIC LAVAGE CHLORÉ

Liquide vaisselle avec un fort pouvoir de séquestration du calcaire qui convient pour toutes les qualités d'eau, pour machines moyens et gros débits et pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Bactéricide
- Rénove la vaisselle.
- Efficace sur le rouge à lèvres, café, tanin...

pH à 1% : 12,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : LAVAGECHLOR

COLISAGE : Bidon de 20 L



**DÉTARTRANT RÉNOVATEUR**

> SANOMATIC DÉTARTRANT MACHINE

Spécialement conçu pour éliminer tout dépôt calcaire et rénover vos machines. Idéal pour un entretien régulier.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Utilisable avec : lave-vaisselle, cafetières, machines à linge, centrales de désinfection
- Élimine les dépôts calcaires
- Contient un inhibiteur de corrosion

pH : 0,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : MATTART

COLISAGE : Bidon de 5 L

**LIQUIDE DE RINÇAGE**

> SANOMATIC RINÇAGE

Convient parfaitement pour enlever toute trace sur la vaisselle et la rendre éblouissante. Il assure une brillance maximale et un séchage rapide.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Séchage rapide
- Vaisselle étincelante sans voile calcaire
- Anti-traces

pH: 2,3 ± 0,5

RÉFÉRENCE : RINCE
COLISAGE : Bidon de 5 LRÉFÉRENCE : RINCE20
COLISAGE : Bidon de 20 L**POUDRE LAVE-VAISSELLE**

> SANOMATIC POUDRE

Idéal pour les lave-vaisselle industriels quelle que soit la dureté de l'eau. Fort pouvoir dégraissant grâce à la présence d'agents alcalins et des agents tensio-actifs.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Dégraisse et élimine les tâches tenaces
- Assure un brillant sans trace
- Agréablement parfumé

pH à 1% : 10,8 ± 0,5

RÉFÉRENCE : MATPOUD

COLISAGE : Seau de 10 Kg

**PASTILLES 3-EN-1**

> SANOMATIC PASTILLES

Pastilles triple action (lavage, rinçage, séchage). Formule enrichie offrant une efficacité optimale dès basse température.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Convient pour tout type de lave-vaisselle
- Puissant nettoyant, désodorisant et détartrant
- Élimine rapidement et facilement les graisses
- Assure un résultat parfait

pH à 1% : 10,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : MATPAST

COLISAGE : Seau de 5 Kg



Écodétergent



L'ÉCO-RESPONSABILITÉ



Conçue et développée pour plus d'efficacité, tout en respectant l'environnement, SANOGIA vous offre le meilleur de notre savoir-faire : l'Écodétergence.

L'Écodétergence est destinée aux utilisateurs professionnels : industries, sociétés de nettoyage et collectivités, sensibles au respect de l'environnement et à la protection de la santé humaine.

Fort de ce constat, nous avons élaboré une large gamme de produits allant de la détergence aux dégraissants techniques, en passant par la désinfection, le détartrage et le traitement d'odeurs.

Nos produits sont constitués de 98 à 100% d'ingrédients d'origine naturelle et sont conditionnés dans des emballages recyclables.

Ils ont été pensés et conçus pour allier efficacité et respect de l'environnement, tout en assurant une sécurité d'utilisation maximale.

DÉTERGENT LAVAGE VAISSELLE MACHINE

Permet un nettoyage intense pour une brillance et une propreté exceptionnelle en eaux dures et moyennement dures.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Optimise le dégraissage et le lavage
- Riche en agents séquestrants
- Vaisselle éclatante sans traces, ni voile opaque

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PURELAVAGE5

COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : PURELAVAGE

COLISAGE : Bidon de 20 L

Écodétergent



LIQUIDE DE LAVAGE SPÉCIAL EAU DOUCE

Liquide de lavage pour machine professionnelle particulièrement adapté aux eaux adoucies.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Optimise le dégraissage et le lavage
- Vaisselle éclatante sans traces, ni voile opaque

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PUREDOUCE

COLISAGE : Bidon de 20 L

Écodétergent

ADDITIF DE RINCAGE POUR LAVE-VAISSELLE

Performant et spécialement conçu pour optimiser le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Il accélère le processus de séchage grâce à son excellent pouvoir mouillant.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Séchage rapide
- Vaisselle étincelante sans voile calcaire
- Anti traces

pH: 2,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PURERINCE

COLISAGE : Bidon de 5 L





2 LAVE-VERRE

Avoir une vaisselle éblouissante, des verres étincelants ainsi que des couverts sans tâches : c'est à la fois la carte de visite des professionnels de la restauration et l'image d'une présentation gastronomique parfaite.



LAVE-VERRE CYCLE COURT

> SANOMATIC LAVE-VERRE

Liquide de lavage non moussant ultra dégraissant spécial eau dure avec un TH compris entre 10° et 30°. S'utilise en machines professionnelles à cycle court ou en tunnels de lavage.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Ne laisse ni odeur, ni arrière goût
- Élimine les graisses et les traces de café, thé, rouge à lèvres, tanin...

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : LAVEVERRE1

COLISAGE : Bidon de 1 L

3 RENOVATEUR INOX

L'acier inoxydable (plus couramment appelé inox) se retrouve partout : dans les cuisines, les voitures, les éléments de décoration... Avec le temps, l'inox se ternit, se pique ou se raye. Un rénovateur inox s'avère donc nécessaire pour conserver son éclat d'origine.



POLISH RÉNOVATEUR EXTRÊME

> SANINOX

Ce rénovateur pour toute surface non ferreuse redonne l'éclat aux surfaces ternies.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine les rayures, traces noires et griffures, traces de choc de clés,
- Rénove la plupart des peintures oxydées,
- Fort pouvoir dégraissant sur salissures diverses

pH : 3 ± 0,5

RÉFÉRENCE : INOX

COLISAGE : Flacon de 500 ml





4

VAISSELLE MANUELLE

LE LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE EN 6 ÉTAPES

- 1 > **Le dérochage** : débarrasser la vaisselle des déchets les plus importants par trempage
- 2 > **Le tri** : Séparer la vaisselle en groupes homogènes (selon leur degré de saleté)
- 3 > **Le lavage** réalisé dans un bac rempli d'eau et de produit de plonge
- 4 > **Le rinçage** : Rinçer à l'eau claire (> 65°), dans un bac de plonge différent
- 5 > **Le séchage** : Egoutter la vaisselle, puis essuyer à l'aide d'une lavette humide
- 6 > **Le rangement** : Ranger à l'abri, dans un lieu propre



LIQUIDE VAISSELLE ULTRA DÉGRAISSANT

> SANOPLONGE CONCENTRÉ

Liquide vaisselle ultra-dégraissant, même sans trempage. Il agit très efficacement sur tous les types de salissure et tous les dépôts de graisse. Il est spécialement conçu pour les professionnels de la restauration, des collectivités, des cafés, hôtels, restaurants, métiers de bouche...

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine rapidement les graisses et salissures
- Respecte l'épiderme
- Agréablement parfumé aux agrumes

pH : 9,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PLOC
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : PLOC1
COLISAGE : Bidon de 1 L

DÉGRAISSANT VAISSELLE

> SANOPLONGE

Liquide de vaisselle dégraissant manuel. Il nettoie et dégraisse tout type de salissures et laisse un fini brillant.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine rapidement les graisses et salissures
- Respecte l'épiderme
- Agréablement parfumé à la framboise

pH : 9,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PLO
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : PLO1
COLISAGE : Bidon de 1 L



LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT

> SANOPLONGE BACTÉRICIDE

Spécialement conçu pour éliminer les bactéries qui se développent sur les résidus, ce liquide vaisselle désinfectant est adapté pour le nettoyage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Formule non corrosive
- Bactéricide des 2 %
- Agréablement parfumé

pH : 9 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PLOBAC

COLISAGE : Bidon de 5 L

CONFIEZ NOUS L'INSTALLATION DE VOS CENTRALES & DE VOS DOSEURS

Parce que l'installation d'un système de dosage est primordial dans votre cuisine professionnelle, nos techniciens sont à votre disposition pour :

- 1 LA SÉLECTION DU MATÉRIEL
- 2 SON INSTALLATION
- 3 L'ASSISTANCE ET LA MAINTENANCE



**DÉGRAISSANT VAISSELLE & BATTERIE**

> SANOPLONGE BATTERIE

Adapté pour nettoyer toutes les surfaces lavables et particulièrement la vaisselle et les batteries de cuisine avec un fort pouvoir dégraissant, même sur les graisses cuites.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine rapidement tout type de graisse
- Trouve son application dans le cadre d'un protocole HACCP
- Dégraisse en quelques instants

pH : 10,20 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PLOBAT

COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉNOVANT DÉGRAISSANT ALCALIN

> SANORENOVE

Excellent pouvoir dégraissant grâce à ses agents nettoyants, ce produit trouve son application dans la rénovation de la vaisselle en supprimant tout voile calcaire et en dispersant rapidement les graisses grâce aux tensio-actifs présents.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Disperse et élimine rapidement et facilement les graisses,
- Élimine tout voile calcaire ou de gras posé ou fixé,
- Ravive le brillant et l'éclat de la vaisselle

pH à 1% : 12,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : RENOV

COLISAGE : Seau de 10 kilos

**Écodétergent****LIQUIDE VAISSELLE MANUELLE**

Liquide vaisselle professionnel destiné au lavage de la vaisselle à la main. Il nettoie et dégraisse tout en respectant l'utilisateur.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Une brillance éclatante pour votre vaisselle
- Ne laisse aucune trace
- Respecte votre épiderme

pH : 7,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PUREPLOC

COLISAGE : Bidon de 5 L

**REJOINT LE CLUB PME DU WWF**

En 2017, SANOGIA a rejoint le Club mécène PME WWF, pour marquer son engagement et sa volonté de protection de la faune et de la flore. C'est une opportunité pour SANOGIA de montrer son engagement citoyen et de soutenir des actions contribuant à préserver le patrimoine naturel commun. Nous avons choisi le WWF pour « mettre un frein à la dégradation de l'environnement naturel de la planète et construire un avenir où les humains vivent en harmonie avec la nature en conservant la diversité biologique mondiale, en assurant une utilisation soutenable des ressources naturelles renouvelables et en faisant la promotion de la réduction de la pollution et du gaspillage », comme cela est indiqué dans leur charte.

Vous aussi, adhérez ! <http://www.wwf.fr>



LA DÉMARCHE HACCP

Autrement traduit par l'« analyse des risques et la maîtrise de contrôles critiques ». Parce que l'hygiène en milieu alimentaire exige aujourd'hui un professionnalisme et une rigueur sans faille, SANOGIA vous aide à la mise en place d'une stratégie d'hygiène globale



La réglementation prévoit que les « opérations de nettoyage, désinfection et de destruction des nuisibles devront être conduites dans les meilleures conditions d'efficacité ». N'hésitez pas à nous consulter pour obtenir de l'information et de l'appui conseil.

RÉDACTION ET MISE EN PLACE DES PROTOCOLES D'HYGIÈNE

Sanogia accompagne ses clients en mettant en place les protocoles d'hygiène adaptés. Ces protocoles reposent sur un principe simple, celui de définir la fréquence et le mode opératoire des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. Les objectifs poursuivis à travers la mise en place de ces protocoles reposent sur la volonté de concourir à l'hygiène générale des établissements, en maîtrisant le niveau de contamination, mais aussi en maintenant le matériel et l'environnement en bon état.

La mise en place de ce plan de nettoyage et de désinfection est une obligation légale à laquelle les entreprises et les collectivités ne peuvent déroger.

PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION - ZONE CHAMBRE FROIDE POSITIVE

SURFACE/MATÉRIEL	FREQUENCE	PRODUITS	APPLICATION - RECOMMANDATIONS	E.P.I.
ÉTAIERS ÉVAPORATEUR	1 FOIS PAR SEMAINE	SANTALIN HYPOALCALI	Nettoyage à l'eau savonneuse	Gants, Lunettes, Masque
CALEBOTS (Bœufs et vaches)				
PORTES	TOUS LES JOURS	SANTALIN HYPOALCALI	Essuyer énergiquement les deux pages de la porte	Gants, Lunettes, Masque
POIGNES DE PORTES INTERIEUR				
MURS - PLAFOND	1 FOIS PAR SEMAINE	LUNOX DÉSINFECTANT	Nettoyage à l'eau savonneuse	Gants, Lunettes, Masque
TOL				
SIROPH		LUNOX DÉSINFECTANT	Appuyer le matériel contre la surface	Gants, Lunettes, Masque

L'utilisation de produits varie avec la responsabilité des utilisateurs après avoir pris connaissance des recommandations des fiches techniques et fiches de sécurité. SANOGIA

PROCEDURE DE DETARTRAGE D'UNE CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

RAPPEL ! AU MEME TITRE QUE TOUT LE MATÉRIEL SE TROUVANT DANS CETTE ZONE, LA CENTRALE D'HYGIÈNE, OUTIL DE TRAVAIL, DOIT ÊTRE NETTOYÉ ET DÉSINFECTÉ !

1. Arrêter le flux d'eau chaude après la dernière opération de nettoyage. Fermer le robinet de la vanne à action manuelle pour la vanne de l'unité et fermer la vanne à l'unité pour les robinets à l'unité pour l'unité.
2. Préparer la solution de nettoyage à l'eau froide. Mélanger le produit dans un récipient approprié.
3. Insérer le produit dans le réservoir de la machine.
4. Mettre la machine en marche.
5. Laisser agir pendant 15 minutes.
6. Rincer la machine à l'eau froide.

L'utilisation de produits varie avec la responsabilité des utilisateurs après avoir pris connaissance des recommandations des fiches techniques et fiches de sécurité. SANOGIA

SANOLOGIA

Expert en solution Hygiène

présente **HYDROBACT**
son produit tout en 1

Détergent désinfectant surfaces alimentaires
SANS RINÇAGE

NOUVEAUTÉ 2017

-  Bactéricide
-  Levuricide
-  Fongicide



100% EFFICACE

DÉTERGENT DÉSINFECTANT SURFACES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE > HYDROBACT

Désinfectant bactéricide, levuricide et fongicide destiné à la désinfection de toutes les surfaces et matériels de préparation en contact alimentaire

LES AVANTAGES PRODUITS

- Large spectre de désinfection
- Ne laisse aucune trace après usage
- Sans odeur

pH : 7 ± 0,5

RÉFÉRENCE : HYDROBACT5
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : HYDROBACT1
COLISAGE : Spray de 1 L



Faites confiance à la puissance de l'oxygène actif! Ce produit trouve particulièrement son application dans les ateliers et laboratoires de transformation de denrées alimentaires, dans les locaux, équipements et matériels de cuisines centrales collectives comme les comptoirs, les plans de travail, les bars, les plaques de cuisson, les chambres froides, pour les ustensiles de cuisine, le mobilier, les tables de découpe, les poignées de porte, les interrupteurs... Il est aussi adapté pour les locaux, équipements et matériels de production, de transport, de stockage de récolte, de denrées alimentaires et convient également pour les écoles, les crèches, les centres de loisirs, les maisons de retraite, hôtellerie, salles de sports, gymnase... Il s'intègre parfaitement à une démarche HACCP.

Acivité	Norme	Temps de contact	Condition ...	Temp.	Souches	
 Bactéricide	EN 1276	5mn	... de saleté	20 °C	✓ Staphylococcus aureus	✓ Escherichia coli
	EN 13697	15mn			✓ Pseudomonas aeruginosa	✓ Enterococcus hirae
 Levuricide	EN 1650	15mn	... de saleté	20 °C	✓ Staphylococcus aureus	✓ Enterococcus hirae
	EN 13697				✓ Pseudomonas aeruginosa	✓ Salmonella typhimurium
 Fongicide	EN 1650	15mn	... de saleté	20 °C	✓ Escherichia coli	✓ Listeria monocytogenes
	EN 13697				✓ Candidas Albicans	✓ Aspergillus Brasiliensis



5 MATÉRIELS, SOLS & SURFACES

LA RÉGLEMENTATION DU NETTOYAGE DES SOLS EN CUISINE

Les sols de cuisines doivent être nettoyés, dégraissés, et détartrés pour supprimer le biofilm régulièrement. Utilisez un détergent dégraissant à la fin de chaque service, à l'aide d'un frottoir, d'une raclette alimentaire, ou d'un poste de nettoyage.



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CONTACT ALIMENTAIRE

> CATOGERME

Formulé spécialement pour l'agro-alimentaire, ce produit trouve son application dans le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles et des laboratoires



LES AVANTAGES PRODUITS

- Efficace dès 0,75 %
- Nettoie, dégraisse et désinfecte toutes les surfaces de préparation des aliments
- Formule non corrosive
- Sans chlore et donc utilisable sur toutes les surfaces et ustensiles

pH : 10 ± 0,5

RÉFÉRENCE : CATOGERME

COLISAGE : Bidon de 5 L

SANOMAXY DÉTARTRANT

> DÉTARTRANT DÉSINFECTANT

Détartré et désinfecte en une seule opération. Idéal pour toutes les surfaces et matériels. Convient parfaitement pour les sols.



LES AVANTAGES PRODUITS

- Efficace dès 0,5 % pour le détartrage et le nettoyage,
- Élimine les dépôts calcaires,
- Efficace dès 1 %
- Conforme à la norme EN1276
- Conforme à la norme EN1650

pH : 1,3 ± 0,5

RÉFÉRENCE : MAXYTART

COLISAGE : Bidon de 5 L



ULTRA DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

> SANOMAXY DÉGRAISSANT

Dégraissant alcalin concentré, convient parfaitement pour la désinfection des zones très sensibles en milieu alimentaire. Idéal pour le traitement des sols, des surfaces et du matériel



LES AVANTAGES PRODUITS

- Dégraisse en profondeur,
- Bactéricide, fongicide et virucide
- Efficace dès 0,5 %

pH : 12,9 ± 0,5

RÉFÉRENCE : MAXYGRAIS

COLISAGE : Bidon de 5 L



PUISSANT DÉTERGENT DÉGRAISSANT

> SANOGRAISSE

Formule très concentrée, multi-usage, dégraisse tout type de surface et convient parfaitement pour une utilisation en milieu alimentaire pour le dégraissage des sols, des surfaces, des hottes, filtres à graisse et s'adapte parfaitement dans le cadre d'un protocole HACCP

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine les graisses, huiles et autres traces tenaces,
- Efficace, même sans frotter,
- Ravive les inox

pH : 12,7 ± 0,5

RÉFÉRENCE : GRAIS

COLISAGE : Bidon de 5 L



DÉTERGENT DÉGRAISSANT - PRÊT A L'EMPLOI

> SANOGRAISSE SPRAY

Puissant nettoyant et dégraissant pour toute surface lavable. Convient idéalement pour une utilisation en milieu alimentaire. Dissout rapidement les graisses et salissures les plus tenaces. Adapté à différents milieux professionnels (cuisines, laboratoires, salles de restauration, bars...)

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine graisses, huiles et autres dépôts tenaces, même les traces de nicotine et de rouge à lèvres
- Efficace sans frotter

pH : 11 ± 0,5

RÉFÉRENCE : GRAISSPRAY

COLISAGE : Bidon de 1 L

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT PRÊT À L'EMPLOI

> SANOMAXY SPRAY

Dégraissant, désinfectant des surfaces lavables en cuisines professionnelles et cuisines centrales, particulièrement recommandé pour son activité bactéricide, fongicide et virucide. Prêt à l'emploi

LES AVANTAGES PRODUITS

- Bactéricide, fongicide et virucide
- Dégraisse en profondeur
- Trouve son application dans le cadre d'un protocole HACCP

pH : 11,6 ± 0,5

RÉFÉRENCE : MAXYSPRAY

COLISAGE : Bidon de 1 L





Écodétergent



DÉTERGENT DÉGRAISSANT CONCENTRÉ

> Détergent dégraissant concentré efficace sur les graisses et salissures tenaces, sur sols & surfaces.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Dégraissant multi-usages, et multi-surfaces en milieu alimentaire
- Élimine les traces d'encre, de feutres ...
- Utilisable en auto-laveuse

pH : 10,8 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PUREGRAIS

COLISAGE : Bidon de 5 L

NETTOYANT VITRES ET SURFACES MODERNES

> Nettoyant vitres et surfaces modernes agréé contact alimentaire en HACCP. Laisse un fini brillant non gras

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine les résidus minéraux
- Efficace sur les traces de stylos, feutres, crayons
- Nettoie sans laisser de traces

pH : 3,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PUREVIT
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : PUREVIT1
COLISAGE : Bidon de 1 L

Écodétergent



NETTOYANT DÉSINFECTANT

> Détartre et désinfecte en une seule opération. Idéal pour toutes les surfaces et matériels.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Conforme à la norme EN1276 et à la norme EN1650 pour une hygiène parfaite
- Rénove et fait briller les inox
- Agréé contact alimentaire en HACCP

pH : 2,7 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PURESPRAY
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : PURESPRAY1
COLISAGE : Bidon de 1 L

Écodétergent



DÉTERGENT MULTI-USAGES

> Détergent multi-usages concentré sols et surfaces. Efficace sur tous supports (carrelage, linoleum, parquet, surfaces modernes...)

LES AVANTAGES PRODUITS

- Multi-usages
- Agréé contact alimentaire en HACCP

pH : 9,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PUREDUTU
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : PUREDUTU1D
COLISAGE : Bidon doseur de 1 L

RÉFÉRENCE : PUREDUTU1
COLISAGE : Bidon de 1 L

Écodétergent





NOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Soucieux de préserver à la fois notre environnement et la santé des utilisateurs, Sanogia s'est résolument engagé dans une démarche d'amélioration permanente. Aujourd'hui, Sanogia, c'est :



LA NORME ISO 14001

Cette norme est LA norme de management environnemental. Elle repose sur le principe d'amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts liés à l'activité de l'entreprise. Elle permet de bien structurer la démarche de mise en place d'un système de management environnemental, d'en assurer la traçabilité et d'y apporter la crédibilité découlant de la certification par un organisme extérieur accrédité



L'ÉCOLABEL EUROPÉEN

L'écolabel est une labellisation officielle de produits présentant des avantages écologiques. Il garantit une certaine qualité d'usage du produit ainsi qu'une limitation de l'impact sur l'environnement.

Il est attribué à des produits respectant un certain nombre de critères :

- Emballage 100 % recyclable et en grande partie biodégradable
- Ne contiennent aucun ingrédient toxique ni certaines substances dangereuses
- S'accompagnent d'informations pour une utilisation environnementale correcte



LE LABEL ECOCERT

Lancé en 2006, le référentiel détergence a été élaboré en concertation avec des experts de la filière, fournisseurs, fabricants, distributeurs. L'objectif est de définir un niveau d'exigence supérieur aux réglementations en vigueur concernant la valorisation des substances naturelles et le respect de l'environnement tout au long de la chaîne de production. ECOCERT certifie aujourd'hui plus de 1200 détergents auprès de 150 entreprises.



LE PACTE MONDIAL DE L'ONU (GLOBAL COMPACT)

Les entreprises et organisations à but non lucratif ont un rôle essentiel à jouer dans la construction de sociétés plus stables, inclusives et durables. L'engagement des organisations détermine leur pérennité, leur acceptabilité et leur viabilité économique.

- Initier ou développer notre démarche de responsabilité sociétale et environnementale ;
- Mobiliser nos équipes et filiales en France et autour du monde ;
- Echanger expériences et bonnes pratiques avec plus de 12 000 participants dans 170 pays.



LA CHARTE GREENPART

Sanogia a souhaité s'engager dans une charte lui permettant de poser ses 7 engagements environnementaux. C'est ainsi qu'elle pose en principes certains engagements comme par exemple

- Éviter, réduire ou compenser les impacts environnementaux,
- Viser la sobriété énergétique,
- Favoriser les produits écologiques auprès de notre clientèle

CLUB PME WWF

Sanogia a souhaité apporter son soutien aux actions du WWF en matière de préservation de l'environnement, de la faune et de la flore. Cet engagement repose sur les principes suivants :

- Mettre nos convictions en lien avec nos actions,
- Valoriser notre responsabilité environnementale,
- Renforcer notre cohésion interne en participant à une cause mondiale



6

MATERIELS & FOURS

Comment nettoyer son four ? Un four sale dégage une mauvaise odeur quand on l'actionne. Comme tous les appareils si l'entretien du four est mal fait il fonctionnera moins bien et moins longtemps. Nous vous proposons une gamme de produits adaptés au nettoyage de votre four, hotte, piano, rôtissoire ...



DÉCAPANT FOUR SURPUISSANT

> SANOFOUR ULTRA

Ce décapant four décape les surfaces encrassées, décolle et dissout toutes les graisses cuites, même carbonisées, sans frotter ni gratter. Très concentré, il peut être dilué pour certaines applications.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Utilisable sur fours, grills, hottes, pianos, bacs à frites et rôtissoires
- Action ultra rapide
- Application dans four tiède (20 à 30°)

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : FOUR

COLISAGE : Bidon de 5 L



NETTOYANT FOUR - PRÊT À L'EMPLOI

> SANOFOUR SPRAY

Dégraissant alcalin prêt à l'emploi. Convient parfaitement pour le nettoyage des surfaces encrassées et dissout toutes les graisses, même carbonisées

LES AVANTAGES PRODUITS

- Prêt à l'emploi
- Élimine rapidement les graisses brûlées
- Utilisable sur four, grill, hotte, piano, bac à frites et rôtissoire
- Applicable dans le cadre d'un protocole HACCP

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : FOUR1

COLISAGE : Bidon de 1 L

NETTOYANT FOUR

> SANOFOUR

Efficace, même pour les graisses carbonisées, son utilisation est particulièrement adaptée en restauration collective et utilisable pour les fours, mais aussi pour les grills, les hottes, pianos de cuisson...

LES AVANTAGES PRODUITS

- Élimine rapidement les graisses brûlées,
- Convient parfaitement pour de nombreuses surfaces,
- Trouve son application dans le cadre d'un protocole HACCP

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : FOURECO

COLISAGE : Bidon de 5 L





Écodétergent

**DÉCAPANT FOUR**

Décapant dégraissant four destiné au milieu professionnel. La force d'un dégraissant four dans le respect de la charte Ecocert

LES AVANTAGES PRODUITS

- Efficace sur tout type de graisses, brûlées et carbonisées
- Très polyvalent (four, piano, grill, hotte, friteuses...)

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : PUREFOUR

COLISAGE : Bidon de 5 L

7 RÉSEAUX

Entretenez et augmentez la durée de vie de vos réseaux et bacs à graisse par un entretien régulier. Les bacs à graisses ont pour rôle de décharger les eaux usées issues des métiers de la restauration et de bouche, avant leur passage dans le réseau d'assainissement. Il a deux fonctions : le débouage et la séparation des graisses par flottation naturelle.

**LIQUÉFACTEUR DE GRAISSE**

> SANOCLAIR CANALISATION

Avec sa nouvelle formulation, ce liquéfacteur de graisse est particulièrement bien adapté pour l'entretien des réseaux et le nettoyage des bacs à graisse. Ultra efficace, il élimine rapidement toutes les graisses

LES AVANTAGES PRODUITS

- Fluidifie les graisses animales et végétales,
- Évite le colmatage des pièges à graisse et des canalisations,
- Élimine les sources de mauvaises odeurs

pH : 8,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : DIPGRAISCANAL

COLISAGE : Bidon de 5 L





8

AUTRES PRODUITS

Nous avons sélectionné pour vous un petit échantillon de produits complémentaires à la gamme restauration professionnelle parmi l'ensemble des références dont nous disposons.

**DÉSINFECTANT PRIMEUR**

> DÉCONT VEGET

C'est une solution stable de chlore liquide spécifiquement développée pour la désinfection et le rinçage des crudités et des fruits destinés à être consommés crus. Il permet une meilleure conservation des légumes lors de leurs préparation.

**LES AVANTAGES PRODUITS**

- Bactéricide
- Désinfection en restauration collective
- Contact avec les denrées alimentaires

pH : 12 ± 0,5

RÉFÉRENCE : DECONTVEGET

COLISAGE : Bidon de 5 L

**LINGETTES DÉSINFECTANTES PRÊTES À L'EMPLOI**

Lingettes sans rinçage pour la désinfection des surfaces, matériels, mobiliers et locaux en environnement agroalimentaire. Convient en milieu agro-alimentaire et pour toute surface (cuisine, sondes, poignées de portes, tables, inox, mobilier... Convient aussi pour les crèches.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Bactéricide, fongicide, virucide
- Large spectre d'utilisation
- Sans rinçage

RÉFÉRENCE : LINALIM
COLISAGE : Pot de 200 lingettes

**LIQUIDE DE LAVAGE SPECIAL EAU ADOUCIE**

> SANOMATIC EAU DOUCE

Liquide de lavage haute performance en eau douce. Convient parfaitement pour un TH compris entre 5° et 10°.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Concentré
- Dégraissage optimal de la vaisselle
- Vaisselle éclatante, sans trace ni voile calcaire

pH : 13,5 ± 0,5

RÉFÉRENCE : DOUCE

COLISAGE : Bidon de 20 L

PUISSANT DÉTERGENT DÉSINFECTANT

> SANOCHLORE

Détergent désinfectant alcalin chloré automoussant pour sols et surfaces. Élimine les matières organiques, dispersant, émulsifiant, saponifiant. S'utilise sur de nombreuses surfaces (inox, pvc, polypropylène...). Idéal pour une utilisation en restauration professionnelle, industrie des viandes, plats cuisinés.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Formule sans phosphate ni silicate
- Fort pouvoir dégraissant et rénovant
- Préserve la brillance du matériel

pH à 1% : 12,5 ± 0,2

RÉFÉRENCE : DEGCHLOR

COLISAGE : Bidon de 5 L ou 20 L

**GEL MAIN DÉSINFECTANT**

> SANODERME BACTÉRICIDE

Sanoderme Bactéricide est un gel main lavant, désinfectant spécialement conçu pour une utilisation en collectivités et bureaux. Il trouve son application dans les crèches, les écoles, les commerces, les bureaux et les cuisines.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Bactéricide EN1276 en 30 secondes
- Sans irritation ni allergie
- Formule enrichie en agent adoucissant

pH : 6,9 ± 0,5

RÉFÉRENCE : DERMBACT
COLISAGE : Bidon de 5 L

RÉFÉRENCE : RBAC750
COLISAGE : Recharge 750 ml





CHARIOTS DE MÉNAGE

Chariot 2 seaux avec bac produit qui convient parfaitement à toute utilisation de ménage en tout lieu.

LES AVANTAGES PRODUIT

- Indiqué pour être introduit dans les plans HACCP
- 2 seaux plastiques 15 Litres (rouge et bleu)
- Roues diam 50 mm



CHARIOTS PORTE SAC POLYPROPYLÈNE AVEC COUVERCLE ET PÉDALE

Les chariots porte sacs série sont disponibles en version 1, 2, 3 ou 4 sacs et s'utilisent dans les meilleures conditions.

LES AVANTAGES PRODUIT

- Hygiène : indiqué pour être introduit dans les plans HACCP,
- Fonctionnel : le sac peut être enlevé d'une manière rapide, facile et sûre grâce au support avec ouverture frontale et à la plate-forme de base suffisamment large. Nettoyage facile.
- Fiabilité : structure au mécanisme résistant, sacs fermement maintenus par l'anneau supérieur de maintien.



DISTRIBUTEURS D'ESSUIE MAINS À DÉCOUPE AUTOMATIQUE

Ce distributeur d'essuie mains rouleaux à découpe automatique nette est précise, au design moderne et au chargement facile, a été conçu avec les mêmes standards qualité que les meilleurs distributeurs équivalents.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Extrêmement compact
- Résistant
- Silencieux et très économique



BOBINES AUTOCUT

Agréées contact alimentaire et Ecolabel, les rouleaux d'essuie-mains sont en pure ouate blanche. Très absorbant et très résistants, ces essuie-mains possèdent une double épaisseur. L'essuie tout auto-cut est idéal dans le secteur demandant une hygiène irréprochable car seul le papier touché est utilisé.

LES AVANTAGES PRODUITS

- S'intègre parfaitement dans le cadre des plans HACCP,
- Economie de papier grâce à la distribution en feuille à feuille
- Qualité et douceur de papier optimisées



BOBINES A DÉVIDAGE CENTRAL 450⁽¹⁾ & 1000 FORMATS ⁽²⁾

Bobines pure ouate Ecolabel 2 épaisseurs avec une excellente capacité d'absorption à dévidage central, gaufrage micro. Bobines avec pré-découpe

LES AVANTAGES PRODUITS

- Produit contact alimentaire.
- Produit conforme PEFC
- Écolabel



AUTOLAVEUSE DUPLEX

Cette autolaveuse convient pour tous les types de sol et toutes les surfaces, mêmes les plus difficiles d'accès grâce à un design très compact.

En faisant fonctionner la poignée, on distribue la solution sur les brosses.

Cette laveuse est équipée de 2 brosses cylindriques de large diamètre, d'une distribution du liquide sur chaque brosse, d'un double système de récupération des saletés, d'un seul bac amovible de récupération, d'un système automatique de protection électrique

LES AVANTAGES PRODUITS

- Maniabilité extrême
- Fonctionne en avant et en arrière
- Nombreuses brosses disponibles
- Différentes longueurs



DÉSINFECTANT SURFACES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE

> OXYPERBACT

Désinfectant bactéricide, levuricide et fongicide destiné à la désinfection de toutes les surfaces et matériels.

LES AVANTAGES PRODUITS

- Large spectre de désinfection
- Ne laisse aucune trace après usage
- Sans odeur et sans rinçage





Retrouvez plus de 12.000 références produits, à travers une large gamme d'hygiène et d'entretien, rendez-nous visite sur www.sanogia.com

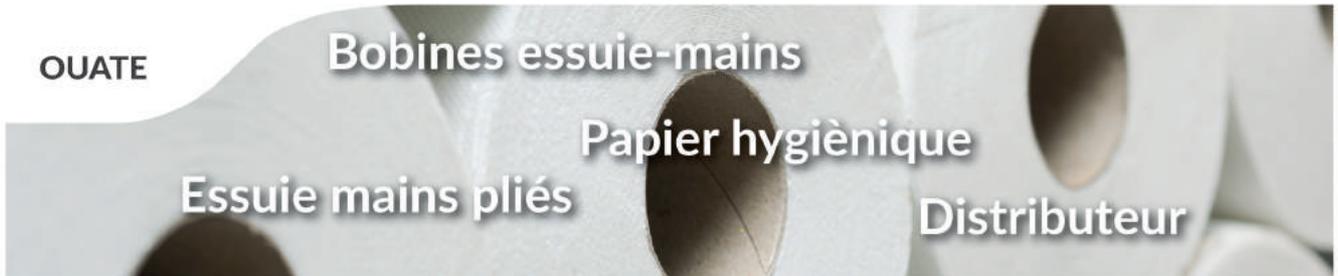


ART DE LA TABLE

Nappes ouates & non tissées

Vaisselle jetable

Serviettes ouates & non tissées



OUATE

Bobines essuie-mains

Papier hygiénique

Essuie mains pliés

Distributeur



BROSSERIE ALIMENTAIRE

Balais & frottoirs

Raclettes surfaces

Raclettes sols



ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI)

Gants

Blouses

Masques

Surchaussures

Charlottes



HYGIÈNE CORPORELLE

Savon liquide

Savon recharge

Savon mousse

Savon désinfectant



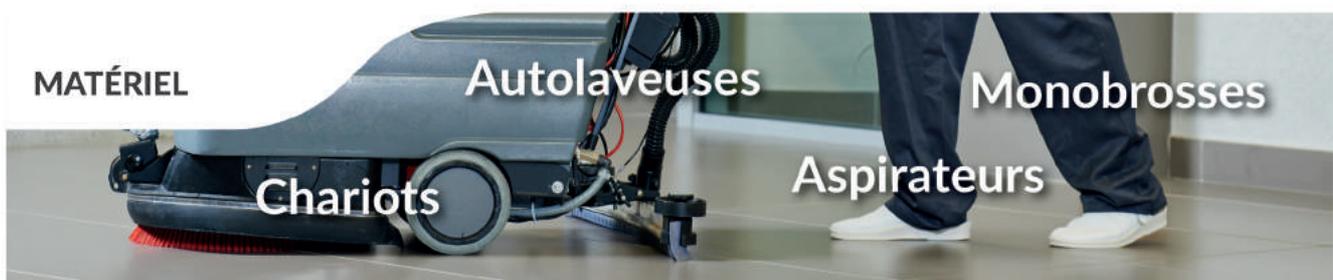
ESSUYAGE DES SOLS & SURFACES

Franges

Lavettes microfibres

Éponges et grattoirs

Lavettes non tissées

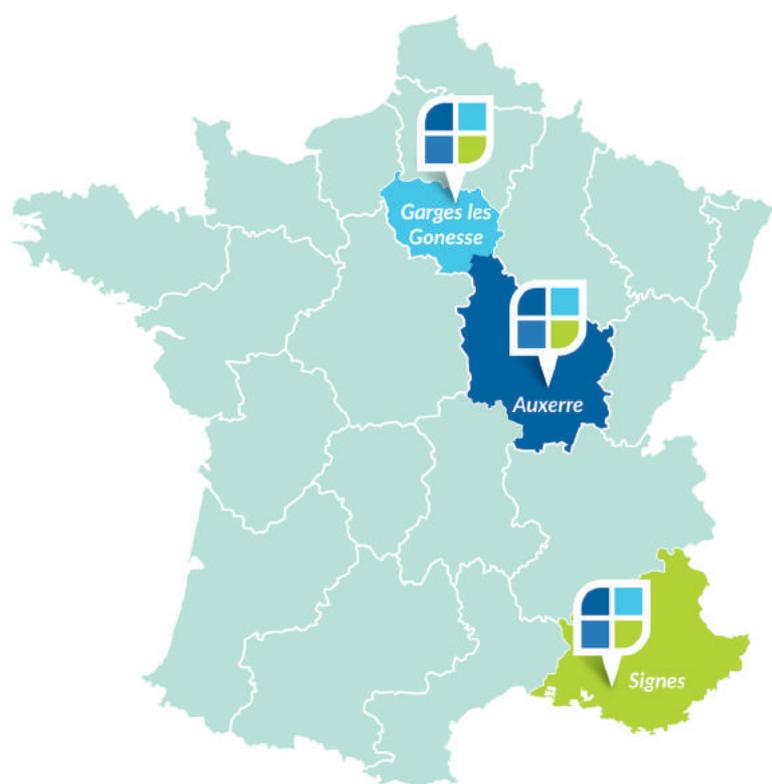


Retrouvez toute notre gamme de solution hygiène sur


sanogia.com

SANOGIA

Expert en solution Hygiène



GRAND SUD

Parc d'activités de Signes
94, allée d'Helsinki
BP 50774 - 83030 Toulon Cedex P

GRAND EST

105, rue des Mignottes
89000 Auxerre

ILE DE FRANCE

29-31, bd de la Muette
95140 Garges-les-Gonesse

OCÉAN INDIEN

410, ruelle Camalon
97440 Saint-André
Ile de la Réunion



Tel : + 33 (0)4 98 00 00 02

Fax : + 33 (0)4 98 00 05 90

Mail : contact@sanogia.com

Web : www.sanogia.com