

BRILHANTE CLEAN

DISTRIBUIDOR



RESTOCLEAN

DO BRASIL COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO LTDA



SOBRE O SISTEMA

- O Sistema RestoClean apresenta-se como uma solução **moderna, econômica e ambientalmente segura** para higienização **definitiva** dos mais diversos tipos de utensílios de cozinhas industriais.
- **Única solução** que permite limpeza de alumínio, aço inox, ferro, pratos de porcelana, vidro, caixas de plástico ou similares.



RESPEITO AO MEIO AMBIENTE

O detergente utilizado pelo Sistema RestoClean é biodegradável, atóxico e não corrosivo. Seu uso em substituição a outros produtos químicos ajuda a diminuir danos ao meio ambiente.

SOBRE O SISTEMA

- O sistema é composto por um Equipamento e o detergente RestoClean X-10 diluído em água (porcentagem média de 4,5), que propõe-se a substituir métodos convencionais de higienização a base de produtos normalmente corrosivos.



TANQUES

- Tanque em aço inox 304 com sistema de aquecimento automático com garantia total, incluindo garantia contra desgaste natural dos componentes e/ou tanque.
- Temos 7 modelos de tanque, que variam pelo tamanho.



TANQUES

	M 100	M 130	M 150	E 250	SE 350	M 600	J 1000
Dimensões internas:							
Comprimento	700	700	700	850	980	1.100	1.700
Largura	340	340	405	405	550	650	700
Altura	900	650	650	650	650	845	845
Dimensões externas:							
Comprimento	890	890	890	1.040	1.170	1.290	1.920
Largura	420	420	485	485	630	730	780
Altura	1.100	853	853	853	853	2.490	2.490
Dimensões internas do cesto:							
Comprimento	620	620	620	770	900	1.050	1.650
Largura	300	300	365	365	510	600	650
Altura grade/útil	1	310/500	310/500	310/500	310/500	575/800	575/800

	M 100	M 130	M 150	E 250	SE 350	M 600	J 1000
Volume total:	210	164	195	237	365	620	1.030
Volume útil (no nível):	195	147	175	213	327	571	950
QTD Produto	8	4	6	12	15	22	45
Percentual Produto (atual)	4,1%	2,7%	3,4%	5,6%	4,6%	3,9%	4,7%

X10

- Um detergente Biodegradável, não tóxico e não corrosivo (Ph ~10.4).
- Suficiente para uma troca mensal (30 dias).

3.1 Composição

Ácido linear alquil benzeno sulfônico, nonil fenol etoxilado 9,5 OE, Atenuador de Espuma, Sequestrante, Coadjuvantes, alcalinizante e Ag. Anti-Redepositor.

Component	CAS	
Carbonatos Sódios	497-19-8	15-30 %
Fostatos	7758-29-4	15-30 %
Sulfatos	7757-82-6	15-30 %
Non Ionic Surfactant	9016-45-9	< 5 %
Sodiumalkyl (C10-C14) benzene sulphonate	85117-50-6	< 5 %

Não contem Soda Caustica

13. CONSIDERAÇÕES SOBRE TRATAMENTO E DISPOSIÇÃO

Produto: O produto é utilizado completamente, sem necessidade de descarte.

Descarte: O produto pode ser descartado diretamente no ralo/esgoto.

Embalagem: Embalagem vazia pode ser descartada como lixo comum.



X10

- Seguro para o meio ambiente e operadores.
- Certificado pela ANVISA.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO e FISPQ

De acordo com ABNT - NBR 14725 de 2011

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA

Razão Social:	Restoclean do Brasil Comercio e Importação Ltda.
Produto:	RESTOCLEAN X10
Endereço:	AVENIDA JOÃO PEDRO CARDOSO, Nº 374 – 1º Andar PARQUE JABAQUARA CEP. 04355-001 São Paulo, SP Brasil
Telefone:	011 5031-8712
Telefone de Emergência:	0800-722-6001 (CEATOX)
Responsável Técnico:	Reinaldo A. Silva CRQ Nº: 04427583 IV REGIÃO – AFE/MS Nº 3.00548-1

TABELA DE CONCENTRAÇÃO

	M 100	M 130	M 150	E 250	SE 350	M 600	J 1000
Volume total:	210	164	195	237	365	620	1.030
Volume útil (no nível):	195	147	175	213	327	571	950
QTD Produto	8	4	6	12	15	22	45
Percentual Produto (atual)	4,1%	2,7%	3,4%	5,6%	4,6%	3,9%	4,7%

QTD Produto a 3%	5,9	4,4	5,3	6,4	9,8	17,1	28,5
QTD Produto a 4%	7,8	5,9	7,0	8,5	13,1	22,8	38,0
QTD Produto a 5%	9,8	7,4	8,8	10,7	16,4	28,6	47,5
QTD Produto a 6%	11,7	8,8	10,5	12,8	19,6	34,3	57,0

PRIMEIRO MES - independente do tipo de cliente	9 kg	5 kg	6 kg	14 kg	17 kg	22 kg	50 kg
POUCA GORDURA Padarias, Restaurantes de massa, etc	7 kg	4 kg	5 kg	10 kg	15 kg	20 kg	42 kg
MÉDIA GORDURA Restaurantes em geral, refeitórios, etc	8 kg	4 kg	6 kg	11 kg	16 kg	21 kg	44 kg
MUITA GORDURA Churrascarias, Restaurantes de Carne, etc	9 kg	5 kg	6 kg	12 kg	18 kg	22 kg	46 kg
BORAX	3 kg	2 kg	2 kg	4 kg	5 kg	6 kg	8 kg

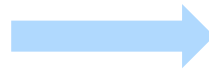
GERENCIAMENTO DE PRODUTOS QUÍMICOS

- **Reduz consumo de outros produtos** – Proporciona até 70% de redução no consumo de outros produtos cáusticos que, além de danificar os utensílios após uso prolongado, poluem o meio ambiente e podem trazer riscos à saúde de seus funcionários.



GERENCIAMENTO DA MÃO DE OBRA E MELHORIA DA PRODUTIVIDADE

- **Limpeza sem esforço.**







GERENCIAMENTO DA MÃO DE OBRA E MELHORIA DA PRODUTIVIDADE

- Aumenta a produtividade.
- Funciona ininterruptamente por 24 hrs, o que elimina a necessidade da realização de mutirões ou hora extras aos finais de semana para decapagem dos utensílios.





Publicação científica da
Fundação Jorge Duprat Figueiredo de Segurança e Medicina do Trabalho
FUNDACENTRO

REVISTA BRASILEIRA DE
RBSO SAÚDE
OCUPACIONAL

Queixas, Doenças Ocupacionais e Acidentes de Trabalho em Trabalhadores de Cozinhas Industriais

Raquel Aparecida Casarotto¹
Luciane Frizo Mendes²

Complaint, Occupational Diseases and Work Accidents Among Industrial Kitchens Workers

¹ Professora do Curso de Fisioterapia da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo
² Professora do Curso de Fisioterapia da Universidade Metodista de São Paulo

As atividades desenvolvidas em cozinhas industriais apresentam um conjunto de características que podem desencadear doenças ocupacionais e acidentes de trabalho típicos. O objetivo deste estudo é comparar a prevalência de doenças ocupacionais, acidentes de trabalho e dores músculo-esqueléticas em trabalhadores de cinco cozinhas industriais. Para alcançar estes objetivos, foram avaliados 257 trabalhadores de cinco cozinhas industriais, com os seguintes procedimentos: entrevistas, questionários, análise da atividade real e aplicação do método NIOSH. Utilizou-se o teste qui-quadrado (χ) para comparar a homogeneidade dos dados entre os trabalhadores. Excetuando-se a prevalência de dor na região dorsal da coluna ($p=0,01$) e alergia ($p=0,00461$), todas as variáveis estudadas apresentaram $p>0,05$, mostrando a homogeneidade entre os trabalhadores. A análise ergonômica identificou os seguintes problemas: ambiente físico (dimensões, configurações, ambiências), instrumentos e equipamentos inadequados, má postura, organização do trabalho inadequada e levantamento de pesos acima dos limites recomendados.

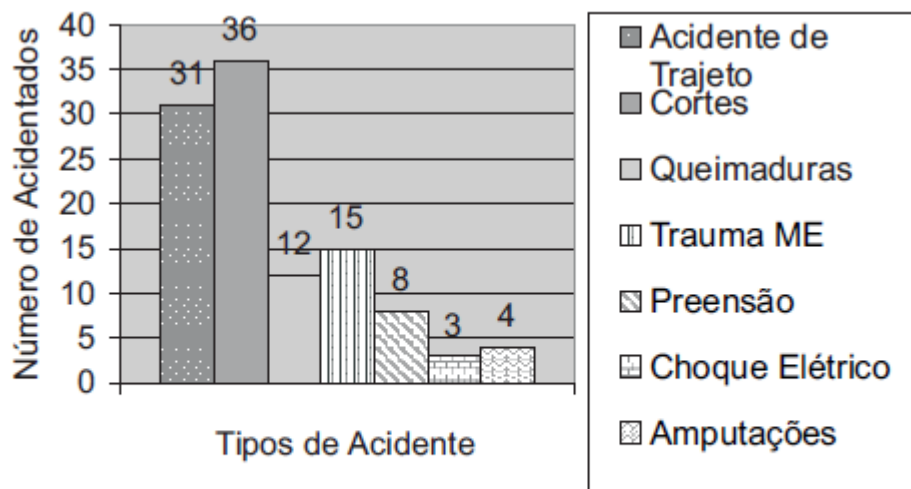


Gráfico 1 Número e tipos de acidentes de trabalho sofridos pelos trabalhadores das cozinhas industriais.



Tabela 1 Prevalência e tipo de doenças ocupacionais dos trabalhadores de cozinhas.

Nº de Trabalhadores Acometidos	Tipos de Doenças ocupacionais
29	DORT
28	Dor na Coluna
6	Distúrbios Psiquiátricos
4	Doenças Reumáticas
4	Alergias
4	Distúrbios Visuais
3	Distúrbios Auditivos

Tabela 2 Prevalência de queixas de desconforto postural por região corporal.

Nº de Trabalhadores Acometidos	Regiões Corporais
111	Dor nas Pernas
101	Dor nos Pés
98	Região Lombar
97	Ombro D
76	Ombro E
73	Mão/Punho D
73	Região Dorsal
71	Braço D.
69	Joelhos
69	Nuca
53	Braço E
53	Mão/Punho E
37	Coxas
20	Nádegas

- Melhora a qualidade do trabalho, facilitando o processo de limpeza dos utensílios, o que acarreta na queda de lesões por esforço repetitivos e demais queixas de dores dos funcionários do setor de lavagem.



GERENCIAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO

- A solução funciona aquecida, 30 dias sem troca, gerando economia de água.



NO Complexo Itabira
Junho 2015 - 2ª quinzena

TURNO

Redução do consumo de água nos restaurantes em Itabira

No mês em que celebramos o Dia Mundial do Meio Ambiente, temos uma conquista a comemorar: menos 10 mil litros de água consumidos por dia útil nos restaurantes em Itabira. Esse é o resultado do trabalho de CCQ do grupo Gota Consciente. "Desde 2010, nós monitoramos, mensalmente, a quantidade de água utilizada nos restaurantes. Com o baixo nível dos reservatórios em nosso Estado, conversamos sobre a necessidade de reduzir o consumo e, então, propusemos um trabalho junto com a Sapore, empresa que presta serviço de alimentação", conta a nutricionista Helena Paes.

O maior gasto era na higienização dos utensílios da cozinha, com um consumo médio diário de 22 mil litros de água em cada restaurante. "Adquirimos um equipamento de higienização de materiais de cozinha e utilizamos a água somente para o enxágue, reduzindo o consumo em 10 mil litros por dia útil", conta Helena. O novo processo também permitiu reduzir o gasto com produtos de limpeza e tornou a atividade mais rápida, contribuindo para melhorar as condições de trabalho.

Benefícios ampliados

A menor geração de rejeitos também foi um resultado positivo das medidas adotadas. "As caixas de gordura recebem menos rejeitos, gerando uma redução da sucção para recolhimento desse material. Antes, eram feitas duas limpezas por mês. Agora, fazemos uma e é suficiente. Estamos acompanhando para consolidar os ganhos dessa redução no consumo de água", relata Carolina Silva, engenheira ambiental da Diretoria de Operações Ferrosos Sudeste.

Outra medida implantada foi a redução da vazão das torneiras, sem prejudicar a realização das atividades. "Estamos colhendo ótimos resultados por meio das mudanças. A partir de agora, temos que trabalhar para manter a redução e sair em busca de resultados ainda mais positivos", salienta a nutricionista. A solução também está sendo adotada em outros restaurantes da Diretoria e acompanhada pela equipe de Meio Ambiente.

Antes



Processo manual de higienização, com grande consumo de água.

Depois



Equipamento de higienização que utiliza água apenas no enxágue.

GERENCIAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO

- Biodegradável.
- Auxilia no controle do nível de gordura nos esgotos.



**RELATÓRIO DE ENSAIO
DETERMINAÇÃO DA BIODEGRADABILIDADE IMEDIATA
PELA MEDIDA DE DIÓXIDO DE CARBONO
DESPRENDIDO EM SISTEMA FECHADO
B2- 011844.R.1**

Cliente:	RESTOCLEAN DO BRASIL COM. E IMP. LTDA
Endereço:	AV. JOÃO PEDRO CARDOSO, 374 1º ANDAR - Pq Jabaquara 04355-001 SÃO PAULO - SP
Protocolo Ecolyzer:	011844.R
Recebimento da Amostra:	13/09/2011
Início do Ensaio:	21/10/2011
Término do Ensaio:	18/11/2011
Emissão do Relatório:	25/11/2011
Amostra:	RESTOCLEAN X10
Composição Química Declarada:	nao declarada
Quantidade (mL ou g):	1000,00
Lote / Val / Fab Declarada:	4855 28/06/2013 28/06/2011

RESULTADO

A amostra apresentou um grau de biodegradabilidade de 89,1% e foi considerado facilmente biodegradável, pois atingiu um mínimo de 60% de biodegradação em 10 dias após atingir 10% de biodegradação inicial. O ensaio foi considerado válido pois as referências-padrão apresentaram as seguintes condições: o ensaio com glicose apresentou um mínimo de 60% de desprendimento de CO₂ teórico num intervalo de 10 dias após atingir 10% de biodegradação. O ensaio de inibição atingiu um desprendimento mínimo de 25% do CO₂ – t total das duas substâncias adicionadas, no mesmo intervalo e condições referentes ao padrão biodegradável (glicose).

NO TURNO

Complexo Itabira
Junho 2015 - 2ª quinzena



Redução do consumo de água nos restaurantes em Itabira

No mês em que celebramos o Dia Mundial do Meio Ambiente, temos uma conquista a comemorar: menos 10 mil litros de água consumidos por dia útil nos restaurantes em Itabira. Esse é o resultado do trabalho de CCQ do grupo Gota Consciente. “Desde 2010, nós monitoramos, mensalmente, a quantidade de água utilizada nos restaurantes. Com o baixo nível dos reservatórios em nosso Estado, conversamos sobre a necessidade de reduzir o consumo e, então, propusemos um trabalho junto com a Sapore, empresa que presta serviço de alimentação”, conta a nutricionista Helena Paes.

O maior gasto era na higienização dos utensílios da cozinha, com um consumo médio diário de 22 mil litros de água em cada restaurante. “Adquirimos um equipamento de higienização de materiais de cozinha e utilizamos a água somente para o enxágue, reduzindo o consumo em 10 mil litros por dia útil”, conta Helena. O novo processo também permitiu reduzir o gasto com produtos de limpeza e tornou a atividade mais rápida, contribuindo para melhorar as condições de trabalho.

Benefícios ampliados

A menor geração de rejeitos também foi um resultado positivo das medidas adotadas. “As caixas de gordura recebem menos rejeitos, gerando uma redução da sucção para recolhimento desse material. Antes, eram feitas duas limpezas por mês. Agora, fazemos uma e é suficiente. Estamos acompanhando para consolidar os ganhos dessa redução no consumo de água”, relata Carolina Silva, engenheira ambiental da Diretoria de Operações Ferrosos Sudeste.

Outra medida implantada foi a redução da vazão das torneiras, sem prejudicar a realização das atividades. “Estamos colhendo ótimos resultados por meio das mudanças. A partir de agora, temos que trabalhar para manter a redução e sair em busca de resultados ainda mais positivos”, salienta a nutricionista. A solução também está sendo adotada em outros restaurantes da Diretoria e acompanhada pela equipe de Meio Ambiente.

SEGURANÇA ALIMENTAR

- Eliminação dos riscos que poderão surgir durante a higienização.



1. Biológica – Eliminação de microrganismos causadores de infecções alimentares
2. Química – Composto químicos tóxicos
3. Física – Esponja de aço

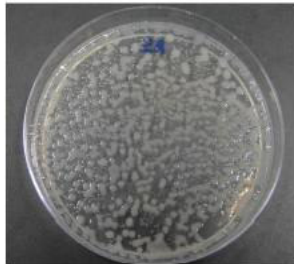
O Sistema Restoclean minimiza a mão de obra, simplifica o procedimento de desincrustação porque não precisa de outros produtos nem de mão de obra de limpeza, um só equipamento faz todo serviço, durante 30 dias, sem contaminação química, não deixa resíduos tóxicos no ambiente e a manutenção é feita pela própria empresa fornecedora. O Sistema Restoclean é efetivo para todo material que requeira um perfeito procedimento de desincrustação. Eu recomendo o Sistema Restoclean pela simplicidade, custos competitivos e efetividade de desincrustação e desinfecção. - **Dr. Eneo Alves da Silva Jr, Biomédico, Microbiologista**

São Paulo, 9 de dezembro de 2010

À RESTOCLEAN
A/C Sr. Fred Nassel
Diretor Responsável

Teste do Poder Bactericida do Sistema Restoclean
com o Produto Carbo Clean

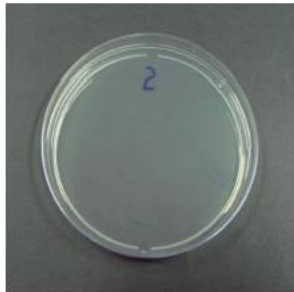
Amostra 1:



Amostra 1: Contagem Padrão em Placas: $> 10^6$ UFC/cm²
(Contaminação proposital inicial)

As análises microbiológicas realizadas com as amostras 1 e 2 revelaram que o Sistema Restoclean tem poder bactericida para bactérias na forma vegetativa ocorrendo redução total dos microrganismos testados. O critério sugerido para superfícies é até 50 UFC/cm² e ausência de coliformes fecais (coliformes 45°C), Staphylococcus coagulase positiva e Pseudomonas sp. (Silva Jr, 2010)

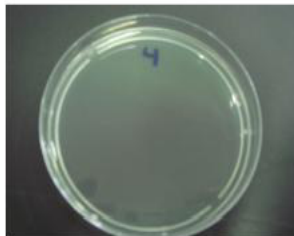
Amostra 2:



Amostra 2: Contagem Padrão em Placas: < 1 UFC/cm²
(Após utilização do Sistema Restoclean)
Critério: Até 50 UFC/cm²

Os resultados das análises realizadas permitem concluir que, mesmo no último dia de utilização, o Sistema Restoclean demonstrou excelente efeito desinfetante na superfície das assadeiras avaliadas, lembrando que o Sistema Restoclean pode ser utilizado continuamente mesmo que o produto apresente saturação alta de gordura, sem interferir na eficácia do Sistema nem na qualidade final dos utensílios (vide folheto de tempo de limpeza Restoclean).

Amostra 3:



Amostra 3: Contagem Padrão em Placas: < 1 UFC/ml.
Não houve multiplicação de microrganismos (bactérias ou fungos) por ml do produto.



RESULTADOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Os resultados de limpeza podem ser observados já nos primeiros dias de uso.





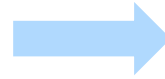








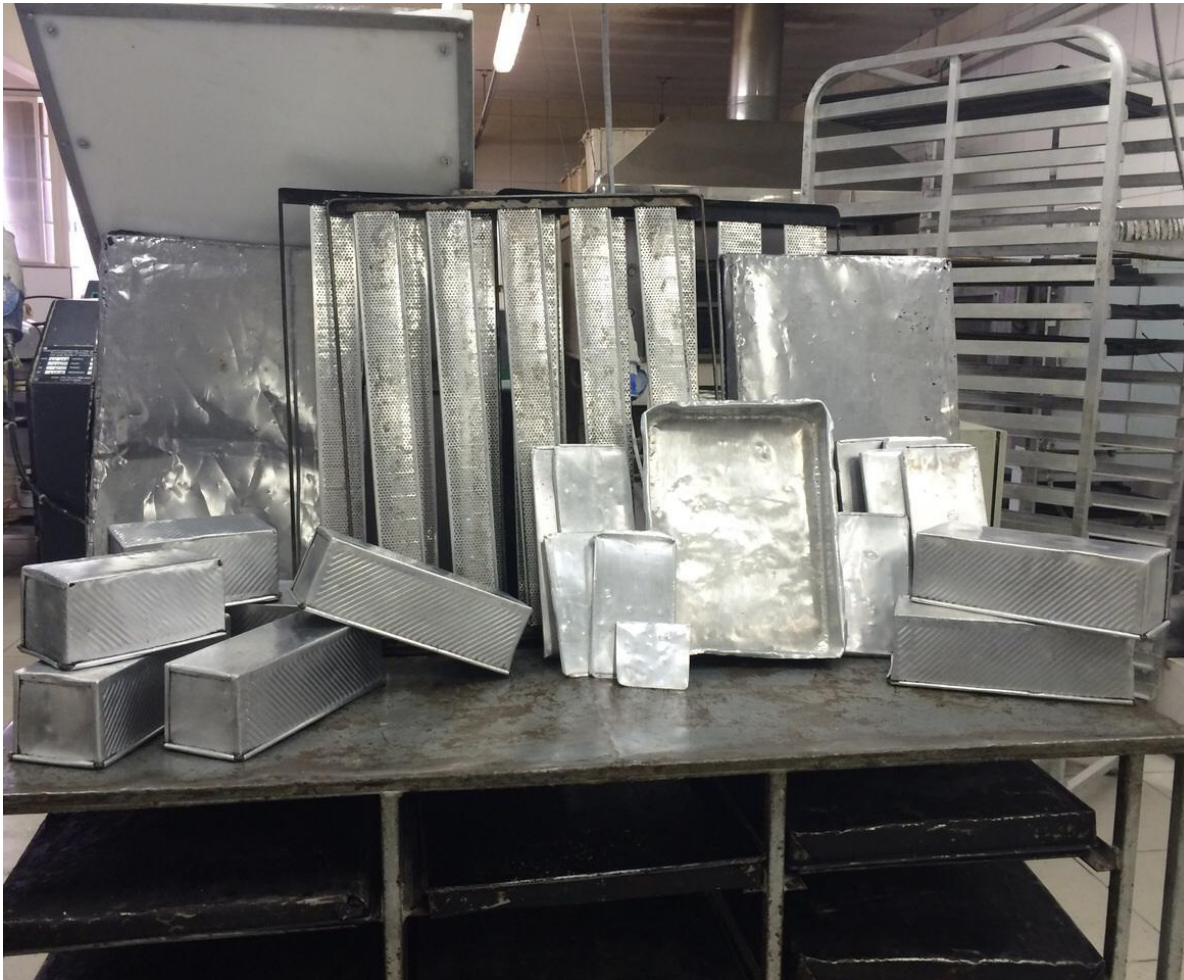
CONCEITO OPERACIONAL



- Funcionário retira o excesso maior de alimento do utensílio – sem necessidade de pré-enxague.

- Abastece o tanque.

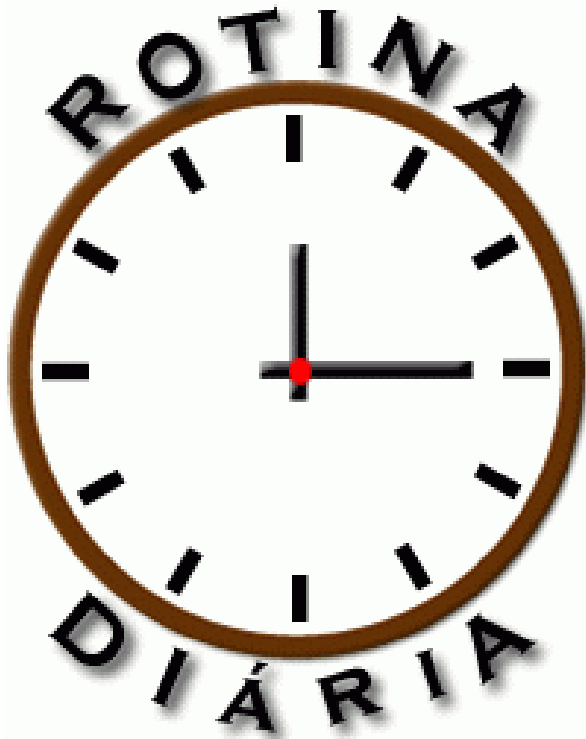
CONCEITO OPERACIONAL



- Após o período de imersão, retira e enxagua adequadamente.

TREINAMENTO

- Planejar um rotina diária de limpeza;
- Coordenar a rotina para que possam ser visualizados os resultados;



TREINAMENTO

- Manter o sistema sempre abastecido, otimizando o trabalho;



TREINAMENTO

**BRILHANTE
CLEAN**

RESTOCLEAN
DO BRASIL COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO LTDA

REGRAS DE SEGURANÇA

USO OBRIGATÓRIO



USO RECOMENDADO



Óculos de proteção

**Solução
Quente
80°C**

Dicas Importantes:

- Manter o nível da água até a marcação;
- Retire a gordura da superfície sempre que necessário;



- Não deixe resíduos alimentares nos utensílios a serem higienizados;
- Não adicionar nenhum tipo de produto químico no equipamento;

PASSOS PARA UTILIZAR O EQUIPAMENTO



1
Abrir a tampa do equipamento pela parte traseira.



4
Descer o cesto de maneira gradual.



2
Suspender o cesto, encaixando as abas laterais.



5
Retirar os utensílios do equipamento e enxaguar, esfregando se necessário.



3
Colocar os utensílios na posição VERTICAL.

Não jogar resíduos de alimentos dentro do equipamento.

Para manutenção ligue: (33) 9989-7979

www.brilhanteclean.com.br



RESTOCLEAN
DO BRASIL COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO LTDA

ÍTEM	TEMPO ESTIMADO PARA LIMPEZA		
	ALIMENTO CARBONIZADO	CARBONIZADO	GORDURA
PANELAS E FRIGIDEIRAS	18H	6 A 12H	1 A 2H
GRELHAS DE FOGÃO	12 A 18H	6 A 8H	1 A 2H
CHAPAS DE FERRO	12H	8H	6H
ASSADEIRAS	18H	6 A 12H	1 A 2H
ESPETOS	2H	1H	1H
COPS E CHICARAS COM BATON	2H	2H	2H
PRATOS COM MANCHAS	2H	2H	2H
LOUÇA DE BARRO MANCHADA	1H	1H	1H
GRELHAS DE Forno	12 A 18H	6 A 10H	1 A 2H
LOUÇAS DE SERVIÇO	12 A 18H	6 A 12H	1 A 2H
CESTAS DE FRITURA	18 A 24H	10 A 18H	1 A 2H
TÁBUA DE CORTAR	1H	1H	1H
FILTROS	4 A 6H	2 A 4H	1 A 2H
QUEIMADORES DE FOGÃO	12 A 18H	6 A 8H	1 A 2H

NÃO COLOCAR COBRE, PRATA OU TEFLON

CUIDADO: SOLUÇÃO QUENTE - 80°C

Av. João Pedro Cardoso, nº 374 - 1º andar - Fq. Jabaquara - CEP 04355-001 - São Paulo - SP
Tel.: 11 5031-8712 email: contato@restoclean.com.br site: www.restoclean.com.br
Responsável Técnico: Doriela Herek Ferreira Duarte - Engª Química - CRQ-SP: 04300783

MANUTENÇÃO MENSAL

- Higienização do Tanque e troca do produto RestoClean X10 feita mensalmente pelos profissionais da BrilhanteClean.



BRILHANTE
CLEAN

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Economia

Água

Produtos
Químicos

Vida Útil dos
Utensílios

Mão de Obra

Higienização

Maior
Qualidade com
menor esforço

Único produto
limpa diversos
utensílios

Segurança

Biodegradável

Não tóxico

Não corrosivo
(ph 10.4)

DÚVIDAS



OBRIGADO (A)!!!



Johan Durkes

johan@brilhanteclean.com.br

(33)9989.7979

Isadora Durkes

isadurkes@brilhanteclean.com.br

(33)8801.3222