



# SOLUCIONES PARA INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN

**TE OFRECEMOS SOLUCIONES DIFERENTES PARA CADA SECTOR**



[info@distribucionesbatoy.com](mailto:info@distribucionesbatoy.com) [www.distribucionesbatoy.com](http://www.distribucionesbatoy.com)  
Tlf: 965331312



Pol. Industrial Santiago Payá  
C/ Filá Gusmans 5 03801  
Alcoy (Alicante)



## DISTRIBUCIONES BATOY

Fundada en 1989, es una de las empresas líderes en la distribución de productos para la limpieza profesional.



HONESTIDAD, GARANTÍA Y DIFERENCIACIÓN



## SOLUCIONES PARA INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN



## LOS LÍDERES EN LA HIGIENE LABORAL

Tork forma parte de SCA, empresa líder a nivel mundial en productos de higiene y forestales presentes en más de 100 países.

Tork ofrece todo tipo de dispensadores y toallas de papel siempre pensando en ofrecer una solución única tanto para el comprador como para el usuario final.

La completa gama de Tork cubre las necesidades específicas de aseos, entornos industriales, cocinas y comedores.

- 01 H1: Sistema toallas de mano en rollo**  
Completa gama de dispensadores de rollos de alta capacidad, higiénico y de alta capacidad.
- 02 T9: Sistema SmartOne**  
Dispensador de papel higiénico innovador que reduce el consumo hasta 40%
- 03 S1: Sistema jabón líquido**  
Dispensadores versátiles y de dosis controladas para jabón líquido o spray, gel de ducha o desinfectante para manos



## SOLUCIONES PARA INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN



### PAÑO ABRILLANTADOR

Ideal para sacar brillo en superficies delicadas. No deja pelusas. Suave y muy flexible, libera abrillantador con la que se consigue una limpieza profesional sin dejar huellas. Su dispensación individual controla el consumo y los residuos.



### PAÑO DE LIMPIEZA ULTRARESISTENTE

Paño de limpieza industrial ultraresistente de 3 capas. De múltiples usos y con gran capacidad de absorción protegiendo las manos de calor y suciedad. Se pueden usar con los dispensadores de suelo o pared de Tork.



### PAPEL BÁSICO 2 CAPAS

Ideal para secados básicos, secado de manos y cuando se busca una rentabilidad máxima. Se pueden usar con los dispensadores de suelo o pared de Tork.



# SOLUCIONES PARA INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN



## CUIDADO DE LA PIEL FUERA DEL HOGAR

Deb lleva más de 70 años creando programas de seguridad de la piel en todo tipo de ambientes laborales, tanto privados como públicos abarcando todo tipo de sectores: industrial, sanitario, comercial y alimentario.

Su principal objetivo es ofrecer a las empresas programas innovadores para el cuidado de la piel de los empleados con productos tanto agradables de usar como rentables.

Su gama de productos se pueden clasificar en estas 4 funciones : protección, limpieza, asepsia y cuidado.

- 01 Protección**  
Cremas para utilizar antes del trabajo para protegerse de contaminantes. Fáciles de limpiar.
- 02 Limpieza**  
Limpiadores de mano adecuados para cada entorno laboral.
- 03 Asepsia**  
Productos para limpieza de manos que se pueden utilizar sin agua. Ideales para áreas de recepción, cafeterías o espacios públicos.
- 04 Cuidado**  
Cremas reparadoras para el uso después del trabajo. Mantienen la piel sana y evitan la sequedad.



## SOLUCIONES PARA TODA LA PLANTA

**01 Seguridad alimentaria**  
Gran gama de servicios para mantener las condiciones sanitarias durante todo el proceso y en todos los turnos.

**02 Desinfección ambiental**  
Control total de la higiene en las zonas especialmente sensibles garantizando una excelente calidad del aire y las superficies antes, durante y después de la producción.

**03 Limpieza de superficies abiertas (OPC)**  
Soluciones de limpieza de superficies abiertas que garantizan limpieza y desinfección mejorando la seguridad alimentaria y aumentando la eficiencia operativa.

**04 Soluciones de formación e ingeniería**  
Además de ofrecer soluciones de higiene en Sealed Air se contribuye a la formación de sus clientes en seguridad, eficiencia y ahorro con formación y conocimientos.



## SOLUCIONES PARA TODA LA PLANTA

**01 Seguridad alimentaria**  
Gran gama de servicios para mantener las condiciones sanitarias durante todo el proceso y en todos los turnos.

**02 Desinfección ambiental**  
Control total de la higiene en las zonas especialmente sensibles garantizando una excelente calidad del aire y las superficies antes, durante y después de la producción.

**03 Limpieza de superficies abiertas (OPC)**  
Soluciones de limpieza de superficies abiertas que garantizan limpieza y desinfección mejorando la seguridad alimentaria y aumentando la eficiencia operativa.

**04 Limpieza de hornos y utensilios de cocción, ahumado y fritura**  
Una correcta desinfección de cocinas, hornos y freidoras ofrece más seguridad alimentaria previniendo la contaminación cruzada y ahorrando consumo de energía.



## SOLUCIONES PARA TODA LA PLANTA

**01 Sistemas CIP ( Procesos de limpieza in situ)**  
Gama óptima de detergentes y desinfectantes diseñados para su circulación a través de los distintos equipos y elementos del proceso productivo

**02 Desinfección ambiental**  
Control total de la higiene en las zonas especialmente sensibles garantizando una excelente calidad del aire y las superficies antes, durante y después de la producción.

**03 Limpieza de superficies abiertas (OPC)**  
Soluciones de limpieza de superficies abiertas que garantizan limpieza y desinfección mejorando la seguridad alimentaria y aumentando la eficiencia operativa.

**04 Soluciones de formación e ingeniería**  
Además de ofrecer soluciones de higiene en Sealed Air se contribuye a la formación de sus clientes en seguridad, eficiencia y ahorro con formación y conocimientos.





## SOLUCIONES PARA TODA LA PLANTA

**01 Higiene personal**  
Productos diseñados para cuidar a tus empleados y evitar el riesgo de contaminación cruzada. Soluciones que eliminan los microorganismos y suciedades de la piel.

**02 Desinfección ambiental**  
Control total de la higiene en las zonas especialmente sensibles garantizando una excelente calidad del aire y las superficies antes, durante y después de la producción.

**03 Limpieza de superficies abiertas (OPC)**  
Soluciones de limpieza de superficies abiertas que garantizan limpieza y desinfección mejorando la seguridad alimentaria y aumentando la eficiencia operativa.

**04 Soluciones de formación e ingeniería**  
Además de ofrecer soluciones de higiene en Sealed Air se contribuye a la formación de sus clientes en seguridad, eficiencia y ahorro con formación y conocimientos.



## SOLUCIONES PARA TODA LA PLANTA

**01 Seguridad alimentaria**  
Gran gama de servicios para mantener las condiciones sanitarias durante todo el proceso y en todos los turnos.

**02 Desinfección ambiental**  
Control total de la higiene en las zonas especialmente sensibles garantizando una excelente calidad del aire y las superficies antes, durante y después de la producción.

**03 Limpieza de superficies abiertas (OPC)**  
Soluciones de limpieza de superficies abiertas que garantizan limpieza y desinfección mejorando la seguridad alimentaria y aumentando la eficiencia operativa.

**04 Sistemas CIP ( Procesos de limpieza in situ)**  
Gama óptima de detergentes y desinfectantes diseñados para su circulación a través de los distintos equipos y elementos del proceso productivo

**QUIERO QUE ME VISITE UN  
TÉCNICO ASESOR DE VENTAS**