

hi  **top**®

HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

SOLUÇÕES EM LIMPEZA

Alimentação
Hotelaria
Hospitais
Indústrias
Supermercados



O grupo Hi.Top se destaca na comercialização e produção de produtos de limpeza, higienização, desinfecção, sanitização e esterilização, atuando no mercado desde 2016. Somos parceiros na consultoria, soluções e customização dos processos operacionais de nossos clientes, a fim de garantir sempre a melhor performance operacional.

Prezamos sempre pelas melhores práticas e soluções para os nossos clientes, agregando valores ao pós-venda, com suporte técnico, treinamento e validações com excelente relação custo x benefício.

Nosso foco é oferecer produtos testados e aprovados por nossos clientes e validados pela ANVISA, garantindo assim a qualidade e idoneidade na fabricação e comercialização com materiais de qualidade comprovada.

Na lavanderia, oferecemos um serviço diferenciado, que traz praticidade àqueles que precisam lidar com a alta demanda ou para quem sofre com a falta de tempo para cuidar das próprias roupas (uniformes, toalhas de eventos, etc.). Nossa relação custo benefício é um diferencial fundamental.

Para garantir a entrega de produtos de alta qualidade, nossa empresa possui parceiros de referência, desde a aquisição de matéria prima, fornecida pela ROYAL MARK à industrialização realizada pela SILVER CHEMICAL.

Somos três empresas, especializadas nos segmentos de Lavanderia, Distribuição e Produção de produtos de limpeza, atendendo principalmente aos setores de hotelaria, alimentação, supermercados, indústrias e hospitais.





MISSÃO

Fornecer produtos saneantes fabricados com matéria prima de alta qualidade, satisfazendo as expectativas de clientes, inovando em consultoria técnica qualificada no segmento, visando o crescimento da empresa, a satisfação de colaboradores e dos parceiros, atuando de forma positiva na sociedade.



VISÃO

Tornar-se referência na fabricação e distribuição, nos segmentos de mercado em que atuamos, sendo reconhecidos, cada vez mais, como uma empresa sólida, confiável e qualificada.



VALORES

Transparência, organização, atendimento personalizado, comprometimento, trabalho em equipe, ética e respeito, inovação e criatividade, aprimoramento e capacitação constantes, valorização humana e respeito ao meio ambiente.



CONCEITOS DE LIMPEZA

Limpeza é a remoção da sujeira de superfícies. Se utilizar um produto químico no processo convencional de limpeza, com esfregação e enxágue, há uma redução de até 60% de microbiologia. Somente a limpeza não é o suficiente para eliminar vírus e bactérias.

Desinfecção, consiste no uso e na aplicação de um desinfetante de uso geral, produto que busca eliminar das superfícies 99,999% dos germes, bactérias e vírus, reduzindo-os a níveis não patogênicos, com um tempo médio de contato de 10 minutos.

Higienização, corresponde ao processo que envolve a limpeza seguida da desinfecção, sendo assim o mais completo. Se entende deste processo a realização de uma limpeza, retirando as sujidades do ambiente, e que na sequência irá aplicar desinfetante, realizando assim uma desinfecção.

Sanitização, por sua vez, é mais apropriada à indústria alimentícia e prevê o uso de sanitizantes específicos, que eliminam níveis de componentes microbiológicos. Esse processo não se aplicaria ao dia a dia, pois obedece a regras diferentes da desinfecção.

Esterilizar um ambiente, em resumo significa efetuar a eliminação total de germes, inclusive seus esporos, por meio de processos físicos ou químicos bastante agressivos e restritos. É um processo utilizado em situações em que é necessária a máxima segurança, como em salas cirúrgicas de hospitais ou em locais de biossegurança, com a eliminação total dos microrganismos.

Para ambientes residenciais e empresas em geral, os especialistas recomendam o processo de higienização, ou seja, uma limpeza seguida de desinfecção.

PORTFÓLIO HI.TOP ALIMENTAÇÃO

HI FOOD 01

DETERGENTE NEUTRO

- Limpeza geral de superfícies, louças e tubulações, pode ser usado nos setores de Industrias de alimentos, cozinhas industriais, automotivo, limpeza predial etc.
- Diluição – limpeza leve 1/30, moderada 1/20 e pesada 1/10.

HI FOOD 02

DETERGENTE DESENGORDURANTE

- Limpeza geral de superfícies, louças, peças e equipamentos industriais, com maior incidência de gorduras, pode ser usado nos setores de Industrias de alimentos, cozinhas industriais, limpeza predial etc.
- Diluição- limpeza leve 1/45, moderada 1/30 e pesada 1/15.

SILVER SLOTER

DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO

- Detergente alcalino para limpeza pesada. Indicado para remoção de gorduras carbonizadas, pode ser usado nos setores de Industrias de alimentos, cozinhas industriais, limpeza predial etc.
- Diluição – variação de 1/25 a 1/50 dependendo do grau da sujidade.





REMOVEDOR DE GORDURAS E SUJIDADES

- Detergente desengordurante, utilizado em sujidades em geral e remoção de gorduras carbonizadas, em fornos, grelhas, chapas, fritadeiras, coifas e demais equipamentos. pode ser usado nos setores de Industrias de alimentos e cozinhas industriais.
- Diluição - Gorduras carbonizadas utilizar puro com auxilio de um borrifador, em sujidades engorduradas diluir 1:10 até 1:20.



HI-DET LAVA LOUÇA E LIMPEZA CIP (CLEAN IN PLACE)

- Detergente alcalino clorado de baixa espuma, formulado especialmente para uso em máquinas de lavar louça, talheres, copos, bandejas plásticas e inox. É um excelente solubilizante de gorduras, com ação descontaminante e agente branqueador de louças. Indicado para limpeza CIP (Clean In Place), atua no método de recirculação de detergentes e sanitizantes, utilizados em industrias de alimentos que produzem bebidas, tais como leite, sucos, cervejas, refrigerantes etc., agindo na remoção de sujidades orgânicas e inorgânicas, onde a higienização manual não pode ser feita.
- Diluição - Com auxílio de dosador automático, sua diluição é variável, para lava louças de 2 a 6 ml, na temperatura entre 50°C a 60°C, por quilo de roupa seca. Para limpeza CIP circular a solução de 1ml a 2ml p/v, no tempo de 20 a 30 minutos, na temperatura até 50°C. Realizar o enxague final com agua.



HI SEC

SECANTE ABRILHANTADOR

- Auxilia no processo de secagem em maquinas de lavar louças industriais automáticas. Pode ser usado nos setores de Industrias de alimentos e cozinhas industriais.
- Diluição com auxílio de dosador automático, no range de 2 ml a 6 ml por ciclo de lavagem.





DETERGENTE ALCALINO CLORADO

- Detergente clorado destinado para limpeza de pisos, superfícies laváveis e equipamentos em geral, que contenham resíduos gordurosos e proteicos. Possui alto poder espumante e é muito eficaz em áreas de processamento de alimentos. Pode ser usado nos setores de Indústrias de alimentos, cozinhas industriais, limpeza predial etc.
- Aplicado manualmente ou por geradores de espuma, Diluição – variação de 1:25 a 1:50 de acordo com o grau de sujidade.



DESINFETANTE DE VERDURAS E LEGUMES

- Sanitizante clorado concentrado, utilizado para sanitização da água, para lavagem de hortifrutícolas (frutas, legumes e verduras) de maneira rápida e eficaz, comprovado por testes laboratoriais, elimina agrotóxicos e todas as bactérias existentes.
- Diluição – 1g por litro de água. Colocar os alimentos sobre imersão e aguardar o tempo de 10 a 15 minutos, após imersão enxaguar abundantemente os alimentos.

MIRAX OXY

DESINFETANTE HOSPITALAR

- Formulado à base de Quaternário de Amônio de 5ª geração e Peróxido de Hidrogênio estabilizado com tensoativos biodegradáveis, desenvolvido para as áreas de assistência à saúde, tais como: clínicas médicas e odontológicas, consultórios, ambulatórios e hospitais. Possui excelente propriedade oxidante capaz de eliminar microrganismos patogênicos causadores de enfermidades e odores indesejáveis, através da ação das bolhas efervescentes de oxigênio ativo (O₂).
- Apresenta eficiência comprovada contra as bactérias *Staphylococcus aureus*, *Salmonella choleraesuis*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae*, *Acinetobacter baumannii*, *Enterococcus spp.* resistente à vancomicina (VRE), *Klebsiella pneumoniae* (KPC), *Staphylococcus aureus* resistente a metilina (MRSA), *Candida albicans*, *Candida auris*, *Micobacterium smegmatis*.
- Diluição - 1:30 a 1:100



PORTFÓLIO HI.TOP LAVANDERIA

MAGIC

DETERGENTE CONCENTRADO PARA MÁQUINAS DE LAVAR

- Remove manchas mais difíceis em processos de lavagem de roupas, como sangue, fezes, urina, terra, gordura, maquiagem, protetores solares e medicamentos. Utilizado em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos.
- Diluição – 2ml a 5 ml de detergente por quilo de roupa seca com nível baixo de água fria ou até 50°C durante 10 a 20 minutos.

LAVA ROUPAS

DETERGENTE PARA MÁQUINAS DE LAVAR

- É um detergente líquido, utilizado na pré-lavagem e lavagem de tecidos brancos e de cores firmes, com sujidade leve e pesada, em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos.
- Diluição- Adicionar de 5 ml a 10 ml na pré-lavagem e de 3 ml a 6 ml na lavagem, por quilo de roupa seca.

UMECTANTE

DETERGENTE PARA MÁQUINAS DE LAVAR

- É um detergente líquido, utilizado na pré-lavagem e lavagem de tecidos brancos e de cores firmes, com sujidade leve e pesada, em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos. Abre as fibras dos tecidos garantindo melhor performance.
- Diluição – Adicionar de 2 ml a 5 ml na pré-lavagem e de 1 ml a 3 ml na lavagem por quilo de roupa seca.



PERÓXIDO

PERÓXIDO

- Alvejante líquido à base de peróxido de hidrogênio. É indicado como alvejante para lavagem de tecidos em geral. Eficiente na limpeza e oxidação de manchas diversas. Utilizado em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos.
- Diluição – De 5 ml a 10 ml por quilo de roupa seca. Seu rendimento melhora com o auxílio de temperatura.

NEUTRALIZANTE

NEUTRALIZANTE

- Indicado como anticloro e acidulante nos processos de lavagem de roupas brancas ou coloridas. Reduz o número de enxagues, tempo e consumo de água. Neutraliza a alcalinidade residual dos detergentes, elimina os resíduos de cloro, aumentando a vida útil das peças de roupa. Diminui a possibilidade de irritações pelo uso de roupa com resíduo de cloro ou alcalino, evita a presença de traças. Utilizado em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos.
- Diluição – De 1 ml a 2 ml por quilo de roupa seca, no último enxague, com nível médio de água.

AMACIANTE

AMACIANTE

- Amaciante de tecido concentrado industrial, desenvolvido para ser utilizado na etapa de acabamento final dos processos de lavagens, promove maciez e aroma agradável. Utilizado em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos.
- Diluição – De 2 ml a 6 ml por quilo de roupa seca, no último enxague, com nível médio de água.





SILVERMATIC
ADITIVO DE LAVAGEM **ALKA**

SILVERMATIC ALKA

- Aditivo de lavagem, utilizado em processos de lavagem de roupas, com sujidades muito pesadas, contendo: óleos, graxas, sangue, terra, gordura e medicamentos. Mantem o PH ajustado, o que proporciona maior eficiência no processo de lavagem. Utilizado em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos.
- Diluição – De 3ml a 10 ml por quilo de roupa seca.



SILVERMATIC
ASSISTÊNCIA À SAÚDE - PRODUTO EXCLUSIVAMENTE DE USO
PROFISSIONAL. PROIBIDA A VENDA DIRETA AO PÚBLICO
DESINFETANTE PARA ROUPAS HOSPITALARES **CLOR**

DESINFETANTE CLORADO PARA ROUPAS HOSPITALARES

- Utilizado em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos. Remove com facilidade manchas de sangue e sujidades proteicas de um modo geral.
- Diluição – De 2ml a 5ml por quilo de roupa seca.



SILVERMATIC
USO INSTITUCIONAL
ALVEJANTE DE ROUPA **OXERP**

DESINFETANTE HOSPITALAR – PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO E ÀCIDO ACÉTICO

- É um alvejante à base de peróxido de hidrogênio e ácido acético, gerando ácido peracético. Indicado para alvejamento de roupas brancas e coloridas em todos os tipos de lavanderias, utilizado principalmente para remoção de manchas de Hibiclens (Gluconato de Clorexidina) que é usado frequentemente em hospitais. Sua utilização aumenta a vida útil dos tecidos. Utilizado em lavanderias de indústrias de alimentos, hotéis, hospitais e frigoríficos.
- Diluição – 2ml a 5ml por quilo de roupa seca.



PH DA SUJIDADE

Entenda que a sujeira se divide em dois grupos, orgânico e inorgânico, assim fica mais fácil determinar o tipo de sujeira e o produto adequado para limpeza.

Orgânica: tudo que contenha moléculas orgânicas, por exemplo, vegetais e seres vivos. Toda sujeira orgânica tem origem corpórea ou vegetal como óleo, gordura, sangue e etc. Esse é o tipo de sujeira mais comum, e é gerado por alimentos e gorduras através do suor e oleosidade da pele. Devem ser limpos por produtos mais alcalinos.

Inorgânica: tudo aquilo que vêm do mineral, por exemplo, ferro, mármore, areia e etc. Toda sujeira mineral como tintas, ferrugem, cimento e etc. Devem ser limpos por produtos mais ácidos, produtos neutros e alcalinos não fazem efeito nenhum nesse tipo de sujeira.



IMPORTANTE:
Só é possível remover a sujeira se o produto contiver o PH compatível com a mancha que se pretende limpar.

1 x 400		1 x 200		1 x 100		1 x 50	
PRODUTO	ÁGUA	PRODUTO	ÁGUA	PRODUTO	ÁGUA	PRODUTO	ÁGUA
2,5ml	1L	5ml	1L	10ml	1L	20ml	1L
12,5ml	5L	25ml	5L	50ml	5L	100ml	5L
25ml	10L	50ml	10L	100ml	10L	200ml	10L
37,5ml	15L	75ml	15L	150ml	15L	300ml	15L
50ml	20L	100ml	20L	200ml	20L	400ml	20L
62,5ml	25L	125ml	25L	250ml	25L	500ml	25L
75ml	30L	150ml	30L	300ml	30L	600ml	30L
85,5ml	35L	175ml	35L	350ml	35L	700ml	35L
100ml	40L	200ml	40L	400ml	40L	800ml	40L
112,5ml	45L	225ml	45L	450ml	45L	900ml	45L
125ml	50L	250ml	50L	500ml	50L	1000ml	50L
150ml	60L	300ml	60L	600ml	60L	1200ml	60L
175ml	70L	350ml	70L	700ml	70L	1400ml	70L
200ml	80L	400ml	80L	800ml	80L	1600ml	80L
225ml	90L	450ml	90L	900ml	90L	1800ml	90L
250ml	100L	500ml	100L	1000ml	100L	2000ml	100L
500ml	200L	1000ml	200L	2000ml	200L	4000ml	200L
1250ml	500L	2500ml	500L	5000ml	500L	10000ml	500L
1500ml	1000L	5000ml	1000L	10000ml	1000L	20000ml	1000L

1 x 40		1 x 20		1 x 10		1 x 5	
PRODUTO	ÁGUA	PRODUTO	ÁGUA	PRODUTO	ÁGUA	PRODUTO	ÁGUA
25ml	1L	40ml	1L	100ml	1L	200ml	1L
125ml	5L	200ml	5L	500ml	5L	1000ml	5L
250ml	10L	400ml	10L	1000ml	10L	2000ml	10L
375ml	15L	750ml	15L	1500ml	15L	3000ml	15L
500ml	20L	1000ml	20L	2000ml	20L	4000ml	20L
625ml	25L	1250ml	25L	2500ml	25L	5000ml	25L
750ml	30L	1500ml	30L	3000ml	30L	6000ml	30L
875ml	35L	1750ml	35L	3500ml	35L	7000ml	35L
1000ml	40L	2000ml	40L	4000ml	40L	8000ml	40L
1125ml	45L	2250ml	45L	4500ml	45L	9000ml	45L
1250ml	50L	2500ml	50L	5000ml	50L	10000ml	50L
1500ml	60L	3000ml	60L	6000ml	60L	12000ml	60L
1750ml	70L	3500ml	70L	7000ml	70L	14000ml	70L
2000ml	80L	4000ml	80L	8000ml	80L	16000ml	80L
2250ml	90L	4500ml	90L	9000ml	90L	18000ml	90L
2500ml	100L	5000ml	100L	10000ml	100L	20000ml	100L
5000ml	200L	10000ml	200L	20000ml	200L	40000ml	200L
12500ml	500L	25000ml	500L	50000ml	500L	100000ml	500L
25000ml	1000L	50000ml	1000L	100000ml	1000L	200000ml	1000L

TABELA DE DILUIÇÃO

Exemplos (considerando 1 litro de mistura)

1:10 – 100ml de produto químico; 900ml de água.

1:15 – 66ml de produto químico; 934ml de água.

1:20 – 50ml de produto químico; 950ml de água.

1:30 – 33ml de produto químico; 967ml de água.

1:50 – 20ml de produto químico; 980ml de água.

A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPIs NO MANUSEIO DE PRODUTOS



Luvas de proteção

Indicadas para evitar o contato direto com produtos químicos corrosivos, risco biológico (área hospitalar), perigo de corte, altas temperaturas, etc. As luvas de proteção são EPIs indispensáveis.

Para trabalhos de limpeza geral, como higienização de bancadas e retirada de pó e de outros resíduos, é possível utilizar luvas descartáveis. Já as nitrílicas protegem contra agentes biológicos e químicos. Ainda existem as fabricadas em PVC, que são ideais para trabalhos com solventes, ascarel, graxa e óleo, além daquelas de raspa, apropriadas para agentes abrasivos e escoriantes.

Respirador

Saber identificar e mensurar os riscos provenientes da qualidade do ar também é papel do setor de segurança do trabalho. Nesse contexto, destacam-se as práticas de limpeza profissional que geram insumos e fumos que prejudicam a saúde quando inalados. Os gases tóxicos e prejudiciais estão muito presentes nessas atividades, por isso, é fundamental fazer um bom controle de agentes nocivos.

Após um estudo prévio da qualidade do ar ao qual o trabalhador fica sujeito, especificar o tipo correto de filtro que a máscara deve conter é extremamente relevante para a proteção do profissional, evitando problemas pulmonares e a perda gradativa do olfato. Existem locais com presença de gases corrosivos e até mesmo material biológico.

Como a limpeza deve ser feita em diversos setores, é fundamental que o profissional capacitado esteja bem protegido, considerando todas as especificidades do trabalho a ser realizado e do ambiente onde ele está inserido.

Bota

O uso de calçados fechados é importante para proteger da umidade, do contato com produtos corrosivos e da queda de materiais, bem como para evitar choques e ajudar na locomoção, diminuindo, inclusive, a chance de escorregões. Na limpeza profissional, geralmente são utilizados os calçados emborrachados e impermeáveis, devido ao grande uso de produtos químicos para a higienização. Em casos em que seja preciso se proteger, contra químicos mais agressivos e contra impactos, recomenda-se o uso das botinas com ponta de ferro, indicadas contra materiais corrosivos que podem penetrar o PVC.

Placas de sinalização

As placas de sinalização também são equipamentos fundamentais para alertar os colaboradores e visitantes a respeito dos perigos que o ambiente pode proporcionar, principalmente em relação aos riscos de quedas e de outros acidentes do tipo.

As placas servem para sinalizar que o piso está molhado e escorregadio, que existem trabalhadores realizando manutenção no local e que determinada área não deve ser utilizada.



Avental

Durante a limpeza industrial, é comum a utilização de água e de outros produtos químicos diluídos. Por isso, é fundamental que o empregado mantenha o seu corpo protegido durante todo o processo, evitando o contato com esses fluidos enquanto executa a tarefa. Dessa forma, o colaborador garante o seu conforto térmico e evita lesões e doenças de pele.

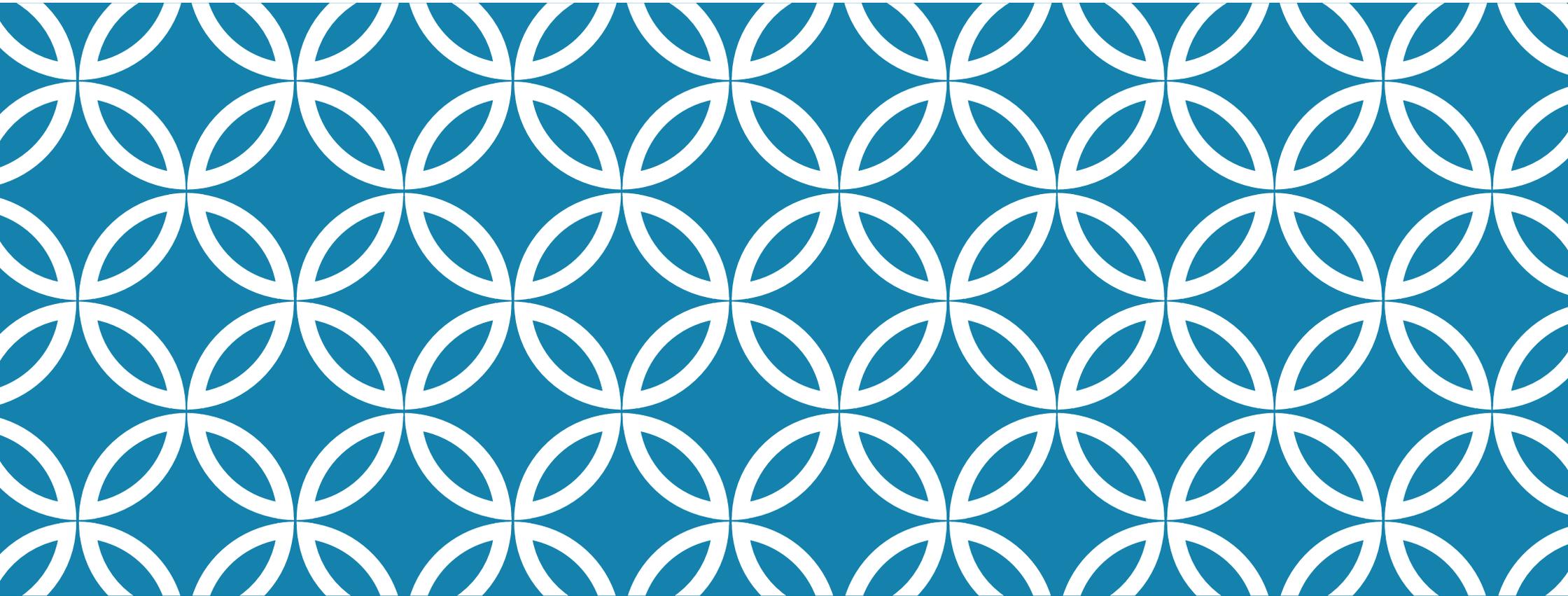
Os aventais geralmente têm uma proteção impermeável para que os produtos químicos diluídos na água não entrem em contato direto com o corpo ou com as roupas do usuário. Por isso, é ideal utilizar os modelos de plástico ou de PVC que também protegem contra gordura e outros agentes insalubres.



Treine a equipe

Realize reuniões periódicas, utilize-se desta medida para manter sempre toda sua equipe conscientizada, reforce a importância de uso dos equipamentos e, assim, ajude a preservar a segurança de todos.





CONTATOS

Branco
Marcelo Moreira
Monica Ly
Rogério Melo

branco@hitopbrasil.com.br
diretoria@hitopbrasil.com.br
gerencia@hitopbrasil.com.br
comercial@hitopbrasil.com.br

32 98418-6516
32 98887-4284
32 99182-1818
32 99123-3573

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

www.hitopbrasil.com.br