Dregu's

DESDE 1995

COZINHA PROFISSIONAL

Linha Cozinha & Food Service · Força e higiene de verdade



Do desengordurante à sanitização,
a cozinha do seu negócio impecável

Dregu's

Uma linha para a cozinha inteira.

Do fogão à louça, a Dregus cuida de cada etapa da sua operação de alimentos.



Fogões, Fornos & Coifas



Bancadas & Superfícies de Inox



Equipamentos & Utensílios



Pisos & Paredes



Louças & Máquina de Lavar



Câmaras Frias & Geladeiras



Ralos & Áreas de Descarte



Higienização de Alimentos



Segurança alimentar e higiene profissional em cada canto.

Dregu's



INCIF | Dissolve a gordura carbonizada quase sem esforço.

Desengordurante concentrado de altíssimo poder para o pior tipo de sujeira da cozinha: crostas, gordura e incrustações carbonizadas em fornos, fogões, grelhas e coifas. Age em cerca de **3 minutos** e dispensa a esfregação pesada.

ONDE USAR:

- FORNOS
- FOGÕES
- GRELHAS
- COIFAS
- SUPERFÍCIES ENGORDURADAS E CARBONIZADAS

Desengordurante concentrado fortemente alcalino

Uso puro ou diluído de 1:4 a 1:15

Agir ~3 min (não deixar secar)

Não usar em alumínio

Registro na ANVISA

Dregu's



MULTIN | Um desengraxante para a cozinha inteira.

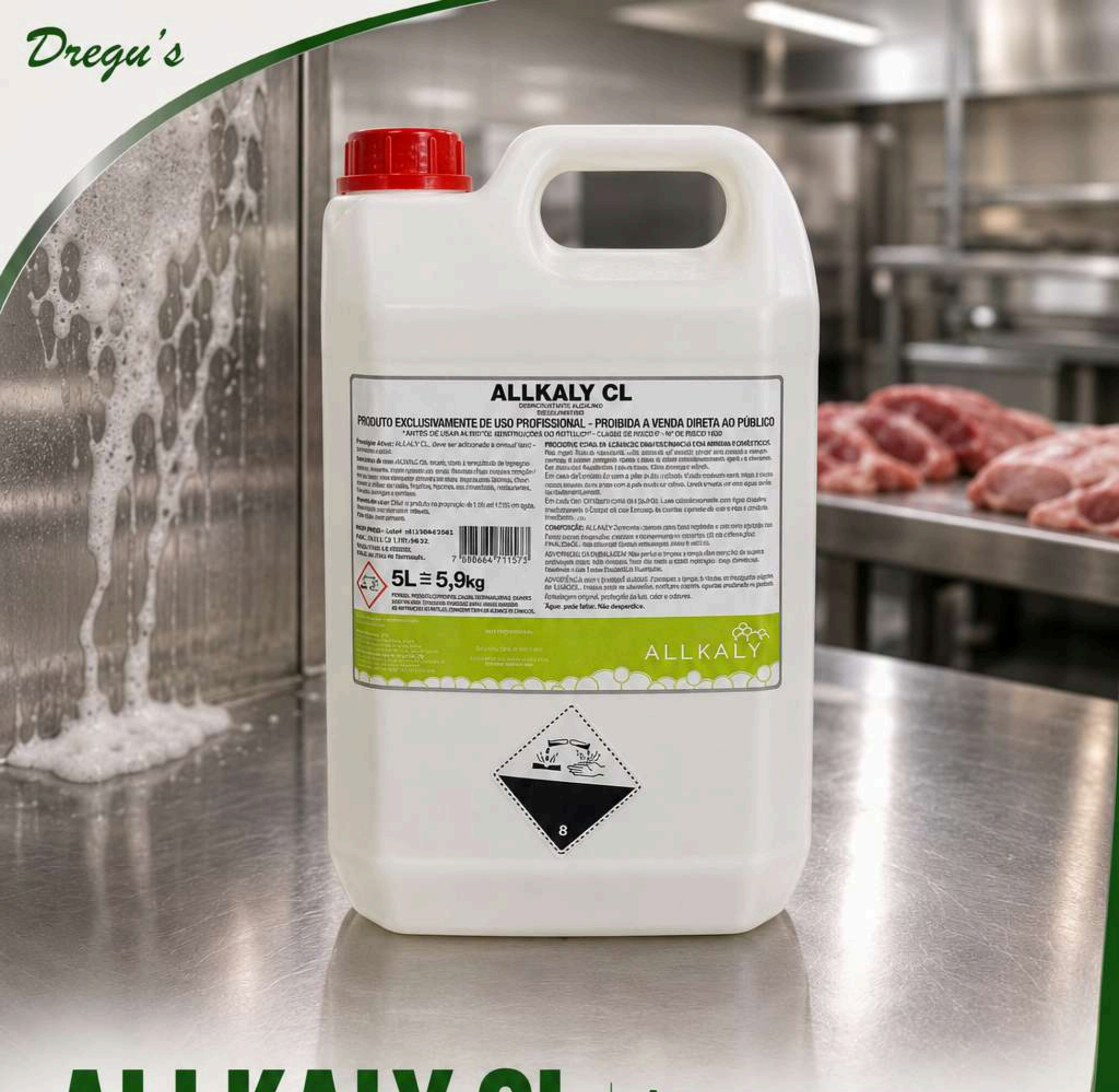
Multiuso concentrado que remove graxa, óleo e sujeira gordurosa de pisos, bancadas, azulejos, fogões e equipamentos. A força se ajusta à sujeira — do dia a dia leve à limpeza pesada — com ótimo rendimento.

Onde usar:

- pisos e azulejos
- bancadas
- fogões e geladeiras
- equipamentos e utensílios
- áreas de produção

- Desengraxante multiuso concentrado (alcalino)
- Diluição de 10 a 50 ml por litro conforme a sujeira
- Embalagens de 5 L e 20 L
- Notificado na ANVISA

Dregu's



ALLKALY CL

A espuma que arranca gordura e mancha de alimento.

Desincrustante alcalino clorado e espumante para a sujeira orgânica pesada: remove gordura, proteína, sangue e manchas de alimento das superfícies de inox, e ainda alveja. A espuma adere e trabalha por mais tempo, inclusive no vertical.

Onde usar:

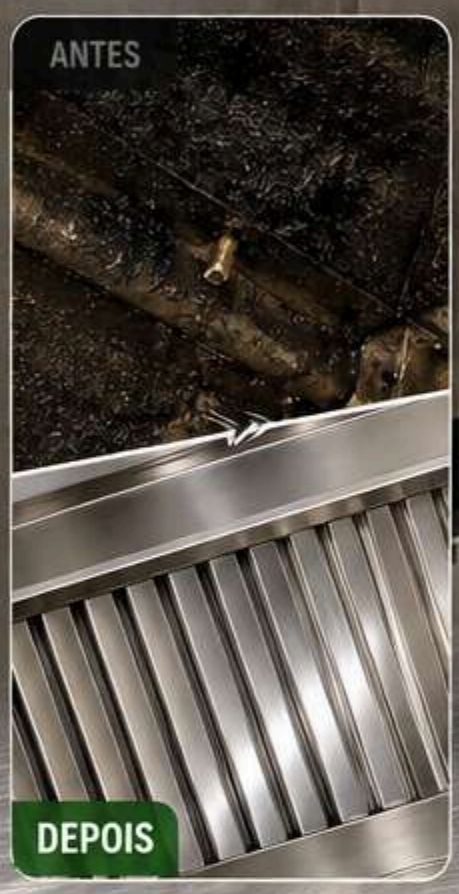
- açougues e áreas de carne
- bancadas de inox
- equipamentos e superfícies de food service
- áreas de manipulação de alimentos

Desincrustante alcalino clorado espumante | Remove sujeira orgânica e alveja | Diluição de 35 a 150 ml por litro | Aplicar a frio ou até 40 °C | Uso exclusivo em aço inoxidável

Dregu's

SEÇÃO 2

ESPECIALISTA EM FORNOS COMBINADOS E COIFAS



RITUAL COMBINADO:
REMOVE A CROSTA, AGE COM O VAPOR E DEVOLVE O BRILHO.



KALYEAT FORNO

Devolve o forno e a coifa ao estado de novo.

Desincrustante alcalino de alto poder para a gordura carbonizada que parece impossível. No forno combinado, age com o vapor e solta a crosta sozinho — e ainda ajuda a preservar e prolongar a vida dos seus equipamentos.

Onde usar: fornos combinados · coifas · fogões · grelhas · fritadeiras e filtros

fornos combinados · coifas · fogões · grelhas · fritadeiras · filtros

Desincrustante alcalino forte | Uso puro ou diluído a 30% | Forno combinado: agir 20 min + 15 min no vapor | Superfície morna (~50 °C) | Registro na ANVISA

Dregu's





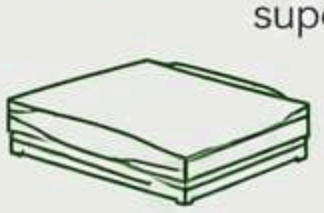


KALYCLEAN C 212

A chapa e a fritadeira sempre no ponto certo.

Desincrustante alcalino que se ajusta à sujeira: diluído para a limpeza diária da chapa, mais forte para a gordura acumulada e puro para a incrustação pesada. Alto poder de penetração e enxágue fácil.

Onde usar: chapas fritadeiras · fritadeiras · fornos combinados · superfícies engorduradas de cozinha


chapas fritadeiras


fritadeiras


fornos combinados


superfícies engorduradas de cozinha

Desincrustante alcalino cáustico

3 níveis: 1:20 (leve) · 1:5 (média) · puro (pesada)

Superfície até 60 °C

Agir de 5 min a 1 h conforme a sujeira

Registro na ANVISA

Dregu's



WYN GRILL

Grelhas e espetos limpos como novos.

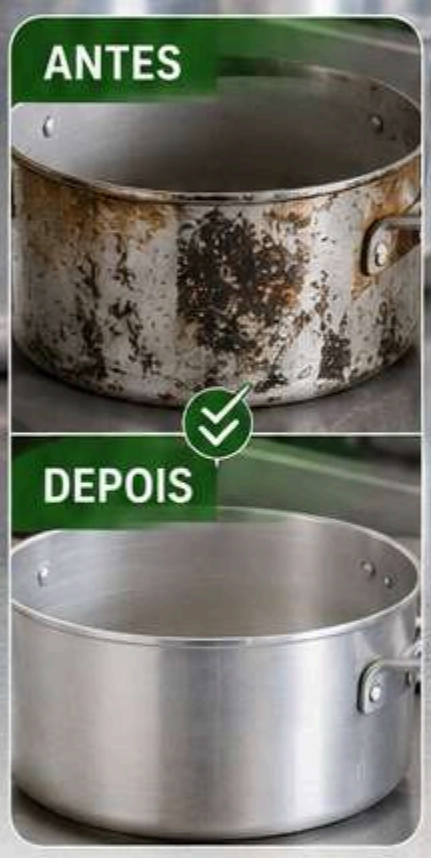
Desincrustante alcalino de alto desempenho para a gordura carbonizada e caramelizada de grelhas, espetos, chapas e fornos. Funciona a frio ou a quente e se ajusta à sujeira, do uso leve ao mais pesado.

Onde usar: grelhas e espetos · chapas e fogões · fornos e coifas · formas e bandejas



Desincrustante alcalino forte · Diluição 1:20 (leve) · 1:10 (moderada) · 1:5 (pesada) · Age a frio ou a quente, 5–10 min · Não usar em alumínio · Registro na ANVISA

Dregu's





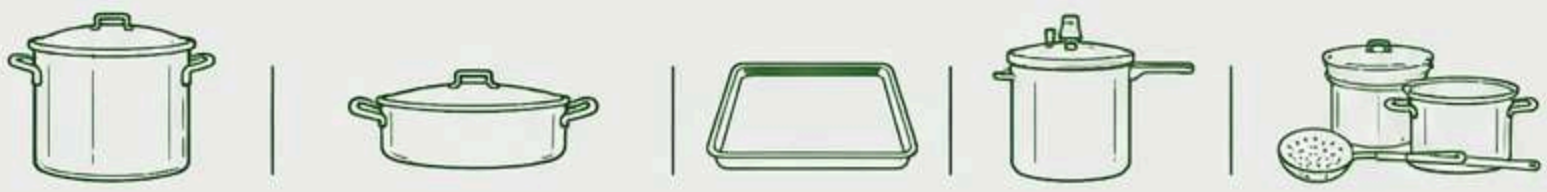
3 NÍVEIS DE FORÇA

ALLUMINUM

Panelões e formas de alumínio como novos.

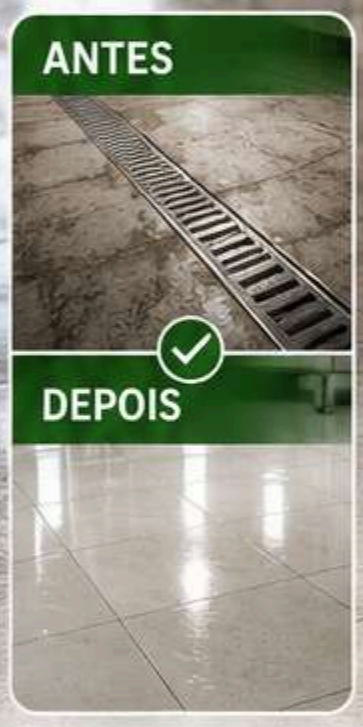
Limpador específico para alumínio que remove manchas, incrustações e gordura acumulada e devolve o brilho original das suas panelas, panelões e formas. A diluição se ajusta da peça fina ao alumínio mais pesado.

Onde usar: panelões e caçarolas · formas · panelas de pressão · utensílios de alumínio da cozinha



Limpa-alumínio ácido concentrado | Diluição de 1:10 (leve) a puro (pesada) | Finalizar com detergente neutro e enxágue | Galão de 5 L | Registro no Ministério da Saúde

Dregu's



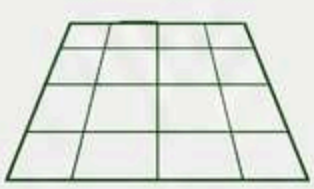


KALYCLEAN A 632

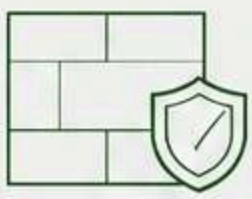
Recupera o piso industrial e faz o inox brilhar.

Desincrustante ácido para a limpeza pesada que os alcalinos não resolvem: remove incrustações e crostas de pisos e paredes resistentes a ácido e, aplicado puro, abrilhanta o aço inox. Concentração ajustável conforme o serviço.

Onde usar:



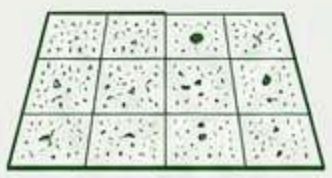
pisos industriais



paredes resistentes a ácido



superfícies de aço inox



áreas com incrustação pesada

Desincrustante ácido concentrado | Diluição de 3% a 30% (30 a 300 ml por litro) | Puro para abrilhantar inox | Usar utensílios resistentes a ácido | Registro na ANVISA

Dregu's



KALYEAT MAQ

Louça limpa e brilhando a cada ciclo.

Detergente concentrado para máquinas de lavar louças que remove gordura, proteínas, amido e manchas de pratos, copos e talheres. Dosagem automática e controlada, com resultado brilhante e higiênico — e menos custo por lavagem.

Onde usar:

- máquinas de lavar louças
- pratos e copos
- talheres e bandejas
- utensílios de inox, vidro, plástico e porcelana

Detergente alcalino clorado para máquina | Dosagem automática de 2 a 20 ml por litro | Água acima de 55 °C | Alto poder de limpeza | Registro na ANVISA

Dregu's



KALYEAT SECANT

Secagem rápida, sem mancha, com brilho.

Secante abrilhantador que age no enxágue final da máquina: acelera a secagem, elimina as marcas d'água e realça o brilho de copos e talheres.
Dispensa o pano de secar e reduz o risco de recontaminação.
Parceiro ideal do **KALYEAT MAQ.**

Onde usar:

- enxágue final da máquina de louças
- copos e taças
- talheres
- utensílios em geral

- Secante abrilhantador para máquina
- Dosagem automática de **0,06% a 0,20%** (0,6 a 2 ml por litro)
- Enxágue a ~70 °C
- Usar junto com o KALYEAT MAQ
- Registro na ANVISA

Dregu's



KALYCLEAN C 222

Lava e seca a louça num produto só.

Solução 2 em 1 para máquina de louças: detergente e secante no mesmo produto. Remove gordura e alimento seco e ainda acelera a secagem — sem cloro e sem fosfato. Menos embalagem, menos dosador, menos custo e mais praticidade.

Onde usar:

máquinas de lavar louças

copos e pratos

bandejas e utensílios

- Detergente + secante 2 em 1
- Sem cloro e sem fosfato
- Dosagem automática: 5 ml/ciclo (copos) ou 10 ml/ciclo (pratos e utensílios)
- Lavagem 50–60 °C, secagem 65–85 °C
- Registro na ANVISA

Dregu's



KALYEAT NEUTRO

Desengordura de verdade, sem castigar as mãos.

Detergente neutro concentrado para a lavagem manual do dia a dia: remove a gordura de louças, utensílios e equipamentos com força, mas é balanceado para não agredir as mãos de quem trabalha. Serve em qualquer metal e superfície, com enxágue rápido e ótimo rendimento.

Onde usar:

- louças e utensílios
- panelas e equipamentos
- bancadas e superfícies
- qualquer tipo de metal

- Detergente neutro concentrado — desengordurante
- Suave para as mãos
- Diluição de 0,8% a 6% (8 a 60 ml por litro)
- Pré-lavagem com água morna (40–50 °C)
- Registro na ANVISA

Dregu's



KALYCLEAN S 322

A sanitização que garante a segurança do que você serve.

Sanitizante clorado para utensílios, equipamentos e superfícies que entram em contato com alimentos. Ação rápida e de amplo espectro contra bactérias, mofos e algas — o passo final que protege o seu cliente e mantém a cozinha dentro das normas.

Onde usar:

- utensílios e equipamentos de alimentos
- bancadas e superfícies
- pisos, paredes e ralos
- áreas de processamento

- Cl — Sanitizante clorado (mín. 8% de cloro)
- Utensílios: 2–3 ml/L, agir 3–4 min, enxaguar
- Pisos e ralos: 5–10 ml/L, deixar escoar
- Aplicar sempre após a limpeza
- Registro na ANVISA

Dregu's



VERCLIN

Segurança até no que vai no prato.

Sanitizante próprio para frutas, legumes e verduras: limpa e desinfeta os alimentos numa única etapa, eliminando microrganismos e odores que o enxágue não remove. A garantia de servir vegetais frescos e seguros aos seus clientes.

Onde usar:

- frutas
- legumes
- verduras e folhas
- higienização de vegetais antes do preparo

- Sanitizante clorado para alimentos (dicloroisocianurato de sódio 7,2%)
- Diluição 2 g por litro de água
- Imersão total por 10 a 15 min
- Enxaguar em água corrente
- Registro na ANVISA

Dregu's

A cozinha é só o começo.

Há mais de **30 anos**, a Dregus cuida da higiene profissional do seu negócio por inteiro.



Higiene & Limpeza Geral

Desinfetantes, limpadores, aromatizadores e a linha completa de limpeza.



Descartáveis de Papel

Papel toalha, higiênico e bobinas com a qualidade Dregus.



Lavanderia

Alvejantes, amaciantes e a linha completa para hotéis e uniformes.



Tratamento de Piscinas

Cloro, algicidas e a linha completa para água cristalina.



Fale com a gente
e descubra tudo que podemos fazer pelo seu negócio.

DESDE 1995

Dregu's

Soluções em Higiene Profissional

Solicite seu orçamento ou
uma visita técnica gratuita.



(11) 99141-7796

dregus.solucoes@dregus.com.br

dregus.com.br

Produtos registrados no Ministério da Saúde · Normas ANVISA