



S.A

**PRODER**  
PROFESIONAL

# Cocinas colectivas

Cozinhas coletivas

www





**CALIDAD**  
Qualidade



**SISTEMAS**  
Sistemas



**SOSTENIBILIDAD**  
Sustentabilidade



**FUTURO**  
Futuro



## Nuestro/ O nosso **ADN**

El ADN de S.A. PRODER está codificado por cromosomas que trabajan sin descanso en el desarrollo, consolidación y mejora de los valores de la marca.

El objetivo es cumplir con las exigencias del mercado como actores principales. **CALIDAD, SISTEMAS, SOSTENIBILIDAD y FUTURO**, son los pilares que motivan y fomentan nuestra organización.

O DNA da S.A. PRODER está codificado por cromossomas que trabalham sem descanso no desenvolvimento, consolidação e melhoria dos valores da marca.

O objetivo é cumprir com as exigências do mercado como ator principal, proporcionando **QUALIDADE, SISTEMAS, SUSTENTABILIDADE e FUTURO**. Os pilares que motivam e incentivam a nossa organização.



**Lavandería profesional**  
Lavandaria profissional



**Cocina colectiva**  
Cozinha coletiva



**Limpeza profesional**  
Limpeza profissional



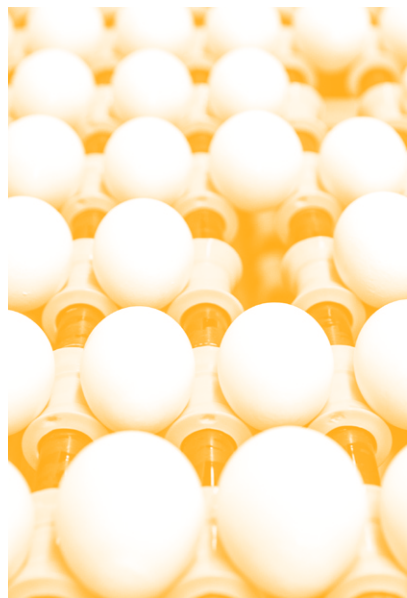
**Salud y centros sanitarios**  
Saúde e centros hospitalares



**Industria alimentaria**  
Indústria alimentar



**Especialidades químicas**  
Especialidades químicas



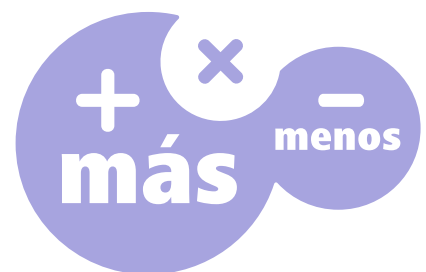
# Cocinas colectivas



## Cozinhas coletivas

Mantener la salubridad de los alimentos conservando intactas sus propiedades organolépticas, es el objetivo principal de los productos, sistemas y servicios S.A. PRODER. Somos corresponsables de la seguridad alimentaria, por lo que investigamos continuamente para desarrollar tecnologías de vanguardia.

Manter a salubridade dos alimentos e conservar intactas as suas propiedades organoléticas, é o principal objetivo dos produtos, sistemas e serviços S.A. PRODER. Somos responsáveis da segurança de alimentos, por isso investigamos continuamente para desenvolver tecnologias de ponta.



Lo más valioso para nuestra organización es superar las expectativas del cliente.

**Más x menos** es la filosofía que nos impulsa a mejorar los productos, sistemas y servicios que simbolizan la experiencia S.A. PRODER.

O que realmente nos importa, é superar as expectativas confiadas em nós pelo cliente.

**Mais x menos**, é a filosofia que nos impulsiona a melhorar os produtos, sistemas e serviços, e que simbolizam toda a experiência S.A. PRODER.



# Catálogo

## Consultoría

Consultoria



pág. 2 - 3

## Desinfección

Desinfeção

## Seguridad alimentaria

Segurança alimentar

## Seguridad laboral

Segurança ocupacional

## Reducción de costes

Redução de custos

## Respeto por el entorno

Respeito pelo meio ambiente

## Sectores

Setores



pág. 4 - 5

## Fast food

Comida rápida

## Slow food

Restaurantes

## Obradores

Obradores

## Catering comercial

'Catering' comercial

## Catering social

'Catering' social

## Zonas

Áreas



pág. 6 - 7

## Cocina caliente - Cocción

Cozinha quente - Cozedura

## Cocina fría - Preparación

Cozinha fria - Preparação

## Almacén

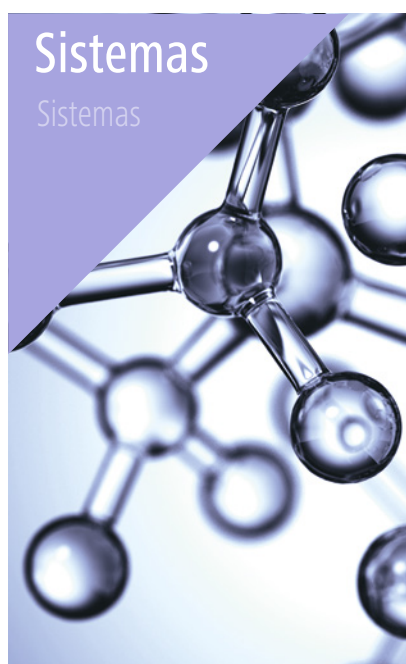
Armazém

## Superficies

Superfícies

## Vajillas

Louça



pág. 8 - 9

**Smart dosing system**

Dosagem inteligente

**Manipulación segura**

Manipulação segura

**Protocolos de aplicación**

Protocolos de aplicação

**Ultraconcentrados**

Ultra concentrados

**Homologaciones**

Homologações



pág. 10 - 11

**Estudio de necesidades**

Estudo de necessidades

**Diseño de protocolos**

Desenho de protocolos

**Consultoría**

Consultoria

**Formación de personal**

Formação de pessoal



pág. 12 - 13

**PROFOOD MIX**

**PROCLEAN**

**PROWASH**

**PROSHINE**

# Consultoría

## Consultoria

La seguridad alimentaria es la suma de medidas y procedimientos dirigidos a garantizar la salubridad de los alimentos. **S.A. PRODER** conoce en profundidad la praxis de una cocina y su legislación con el fin de aportar auténticas soluciones.

Segurança alimentar, é a soma de medidas e procedimentos destinados a garantir a salubridade dos alimentos. **S.A. PRODER** conhece profundamente a 'práxis' de uma cozinha e a sua legislação para fornecer soluções autênticas.



### Desinfección Desinfeção

La legislación europea fomenta que, únicamente fabricantes como **S.A. Roder**, estén autorizados para ofrecer una amplia gama de soluciones en desinfección.

A legislação Europeia incentiva que apenas fabricantes como o **S.A. PRODER** sejam autorizados a oferecer uma ampla gama de soluções de desinfeção.



### Seguridad alimentaria Segurança alimentar

Focalizamos nuestro conocimiento hacia el diseño de procedimientos y sistemas personalizados para garantizar la seguridad en las cocinas colectivas.

Concentramos o nosso conhecimento no projeto de procedimentos e sistemas personalizados para garantir a segurança em cozinhas coletivas.



## 01 RIESGOS

Riscos

## 02 PUNTOS DE CONTROL

Pontos de Controlo

## 03 LÍMITES CRÍTICOS

Limites críticos

## 04 MÉTODOS DE VIGILANCIA

Métodos de Vigilância

## 05 ACCIONES CORRECTIVAS

Ações corretivas

## 06 VERIFICACIÓN DEL PROCESO

Verificação de Processos

## 07 DOCUMENTACIÓN

Documentação



## Respeto por el entorno

Respeito pelo meio ambiente

El futuro del planeta depende de nuestra responsabilidad productiva. Es por ello que fabricamos soluciones químicas ecológicas y de mínimo impacto carbónico.

O futuro do planeta depende da nossa responsabilidade productiva. É por isso que fabricamos soluções químicas ecológicas com um mínimo de impacto de carbono.



## Reducción de costes

Redução de custos

En S.A. PRODER analizamos los productos y sistemas de dilución que mejor se adaptan a cada caso para garantizar resultados con el mínimo CT (Coste Total) del mercado.

Em S.A. PRODER analisamos os produtos e sistemas de diluição que melhor se adaptam a cada caso para garantir resultados com o mínimo CT (Custo total) do mercado.

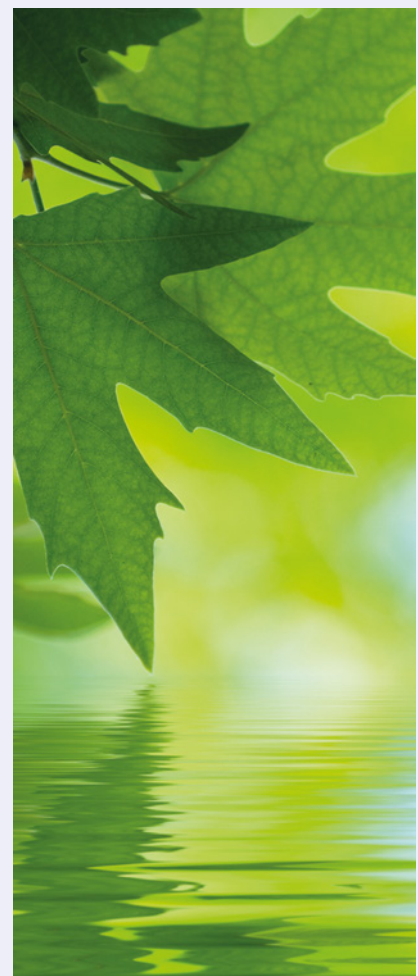


## Seguridad laboral

Segurança no trabalho

Aportamos soluciones aplicativas responsables que respetan la salud de los usuarios con sistemas de dosificación seguros para el personal utilizador. Lo primero son las personas.

Fornecemos soluções aplicativas responsáveis que respetam a saúde dos utilizadores através de sistemas de dosagem seguros para os trabalhadores. Em primeiro estão as pessoas.



# Sectores

## Setores

Nuestros recursos nos capacitan para dar respuesta a las necesidades de desinfección e higiene en cualquier área de la restauración. Gracias a un profundo análisis del mercado somos eficaces, tanto en grandes franquicias, como en pequeños establecimientos.

Os nossos recursos capacitam-nos para dar respostas às necessidades de desinfeção e higiene em qualquer área da restauração. Graças a uma profunda análise do mercado somos eficazes em grandes espaços, assim como em pequenos estabelecimentos.



*Fast food*  
Comida rápida

Los ultraconcentrados S.A. PRODER son fáciles de utilizar y permiten reducir el espacio de almacenaje con un mínimo de productos a utilizar, enfocados a grandes cadenas y franquicias.

Os ultra concentrados S.A. PRODER são fáceis de usar e reduzem o espaço de armazenamento com um mínimo de produtos a serem usados dirigidos a grandes cadeias e franquias.



*Slow food*  
Restaurantes

Productos y sistemas especializados para cocinas gourmet de máxima exigencia, donde es necesario dar una imagen excelente en el tratamiento de cristalerías y vajillas.

Produtos e sistemas especializados para cozinhas gourmet de máxima exigência, onde é necessário dar uma excelente imagem no tratamento de louças e copos.



*Obradores*  
Obradores

Productos de gran eficacia para dar soporte en las labores de desinfección e higiene profesional en las áreas destinadas a la elaboración, manipulación y envasado de alimentos.

Produtos altamente eficazes para apoiar o trabalho de desinfeção e higiene profissional nas áreas de processamento, manuseio e acondicionamento de alimentos.



## Catering comercial 'Catering' comercial

Activamos protocolos de higiene APPCC que aseguran la calidad de los productos alimenticios, evitan toxiinfecciones y hacen eficiente la manipulación de alimentos.

Aplicamos protocolos HACCP que garantem a qualidade dos produtos alimentares, evitam possíveis infeções tóxicas, e tornam o manuseamento dos alimentos mais eficiente.



## Catering social 'Catering' social

La seguridad alimentaria es una prioridad fundamental. Por esta razón, ofrecemos planes de higiene que minimizan la contaminación cruzada y la proliferación microbiana.

A segurança alimentar é uma prioridade fundamental. Por esse motivo, oferecemos planos de higiene que minimizam a contaminação cruzada e a proliferação microbiana.

**UNE-EN 13697**

**UNE-EN 14476**

**Nº REG. 20/90-03908-HA**

**BACTERICIDA, LEVURICIDA Y VIRICIDA**  
Bactericida, leveduricida e virucida

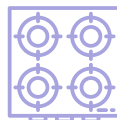


# Zonas

## Áreas

Desarrollamos productos concretos para dar respuesta a las distintas zonas de la cocina con el diseño de aplicaciones que resuelven cualquier situación de limpieza. Todas nuestras soluciones cumplen con la legislación vigente en higiene y desinfección.

Desenvolvemos produtos concretos para responder às diferentes áreas da cozinha com um plano de aplicações que resolvem qualquer situação de limpeza. Todas as nossas soluções estão em conformidade com a legislação vigente sobre higiene e desinfeção.



### Cocina caliente - Cocción Cozinha quente - Cozedura

En esta área se acumula gran cantidad de materia orgánica y grasas quemadas difíciles de eliminar. S.A. PRODER dispone de productos de gran poder desengrasante que aceleran las tareas de limpieza.

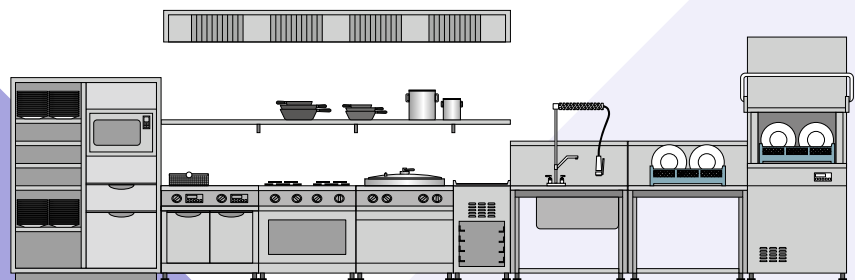
Nesta área acumula-se uma grande quantidade de matéria orgânica e gorduras difíceis de eliminar. S.A. PRODER possui produtos de grande poder desengordurante que aceleram as tarefas de limpeza.



### Cocina fría - Preparación Cozinha fria - Preparação

La cocina fría es un área susceptible a la contaminación cruzada. Por esta razón, desarrollamos productos desinfectantes que evitan la proliferación microbiana de los alimentos.

A cozinha fria é uma área suscetível de contaminação cruzada. Por esse motivo, desenvolvemos produtos desinfectantes que impedem a proliferação microbiana de alimentos.





## COADYUVANTE TECNOLÓGICO PARA LA DESINFECCIÓN DE AGUA Y VERDURAS

Auxiliar tecnológico para a desinfeção de água e vegetais



### Almacén Armazém

En un almacén de no perecederos debe cumplirse la norma FIFO (*First In, First Out*), limpiar las superficies adecuadamente y seguir un protocolo de higiene previamente establecido.

Num armazém de produtos não perecíveis, é primordial cumprir a norma FIFO ('First In, First Out'), limpar as superfícies adequadamente e seguir um protocolo de higiene.



### Vajillas Louça

Los ultraconcentrados S.A. PRODER para la limpieza y abrillantado de vajillas, junto con los sistemas de dilución PGS, son un referente de ahorro y calidad.

Os ultra concentrados S.A. PRODER para a limpeza e abrilhantado de louça, com os sistemas de diluição PGS, são uma referência de economia e qualidade.



### Superficies Superfícies

Somos especialistas en la producción de desinfectantes y limpiadores de superficies que no dañan ni afectan al aspecto original del mobiliario o equipos.

Somos especialistas na produção de desinfectantes e produtos de limpeza de superfícies que não danificam ou afetam a aparência original dos móveis, ou equipamento.

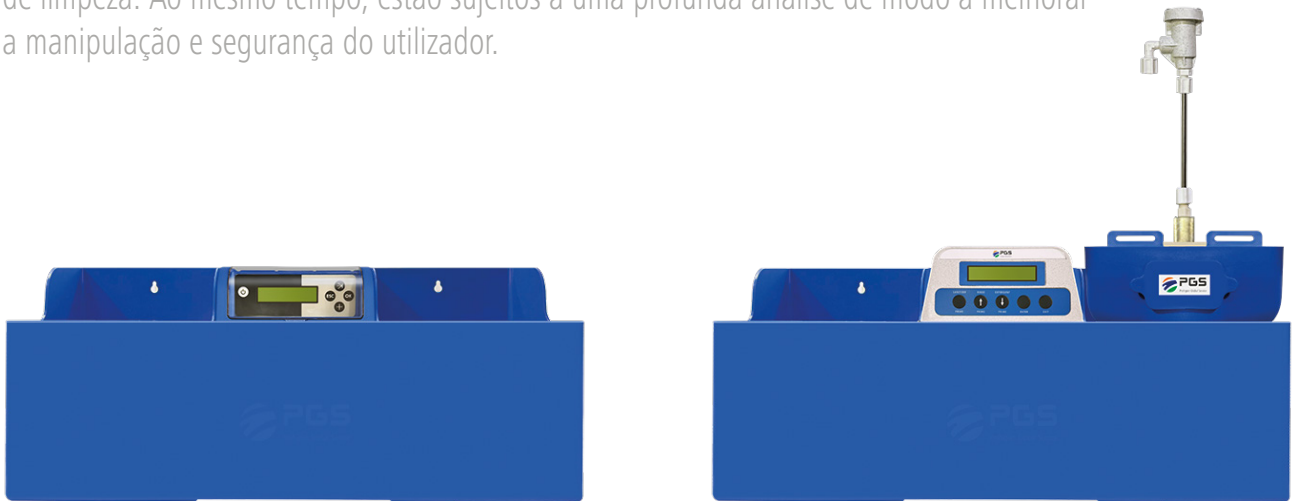


# Sistemas

## Sistemas

Los sistemas de dosificación **PGS** reducen el consumo a la mínima expresión sin mermar la eficacia en el proceso de limpieza. Al mismo tiempo, están sujetos a un profundo análisis para la mejora en la manipulación y la seguridad del usuario.

Os sistemas de dosagem **PGS** reduzem o consumo à expressão mínima, sem reduzir a eficácia no processo de limpeza. Ao mesmo tempo, estão sujeitos a uma profunda análise de modo a melhorar a manipulação e segurança do utilizador.



**PGS**<sup>®</sup>  
SYSTEMS

*Smart dosing system*  
Dosagem inteligente

Sistemas inteligentes de dosificación y aplicación de producto, diseñados para crear una perfecta relación entre eficacia, facilidad de uso, seguridad y rentabilidad.

Sistemas inteligentes de dosagem e aplicação de produtos, projetados para criar uma relação perfeita entre eficiência, facilidade de uso, segurança e rentabilidade.



Manipulación segura  
Manipulação segura

Sistemas de dilución y aplicación de productos que garantizan íntegramente la salud y bienestar de los usuarios y aplicadores, evitando situaciones indeseables de peligro.

Sistemas de diluição e aplicação de produtos, que garantem totalmente a saúde e o bem-estar dos trabalhadores, evitando situações de perigo indesejadas.



ECO ONE®

ECO SAFETY®

Mix®  
System

COMPACT  
System

MAGIC®  
System



## Protocolos de aplicación

Protocolos de aplicação

S.A. PRODER ofrece a sus clientes una aplicación online para el diseño de planes de higiene. Una herramienta intuitiva y ágil que permite cumplir con el reglamento comunitario 852/2004.

S.A. PRODER fornece uma plataforma on-line para o desenvolvimento de planos de higiene. Uma ferramenta intuitiva e ágil, conforme o regulamento comunitário 852/2004.



## Ultraconcentrados

Ultra concentrados

S.A. PRODER formula ultraconcentrados de vanguardia capaces de obtener la máxima rentabilidad, además de reducir drásticamente la huella carbónica.

Os ultra concentrados de última geração de S.A. PRODER garantem a máxima rentabilidade, além de conservar o meio ambiente e reduzir drasticamente o efeito de carbono.



COMPROMISO  
MEDIOAMBIENTAL



PREVENCIÓN DE  
RIESGOS



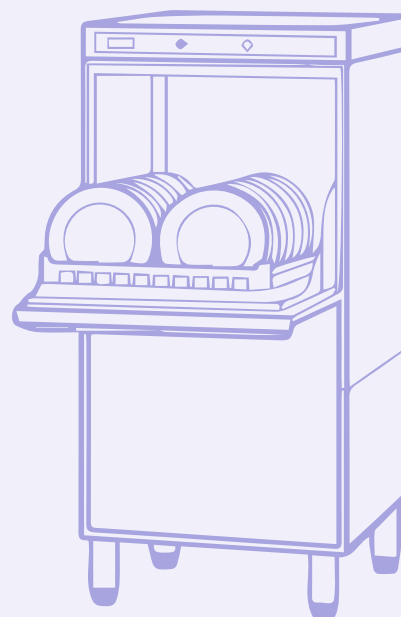
PRODUCTO  
DESINFECTANTE

## Homologaciones

Homologações

Nos sometemos libremente a controles periódicos de calidad y renovación de las certificaciones ISO de buenas prácticas productivas que garantizan la eficacia de nuestros productos.

Submetemo-nos livremente a controlos de qualidade regulares e à renovação de certificações ISO de boas práticas de produção que garantem a eficácia dos nossos produtos.



# Servicios

## Serviços

S.A. PRODER ofrece un programa completo compuesto por el estudio de necesidades, el diseño a medida de procesos, la instalación, el mantenimiento y seguimiento técnico de los sistemas, la formación del personal utilizador y la garantía de rentabilidad.

S.A PRODER fornece um programa completo que consiste no estudo das necessidades, na apresentação personalizada de processos, na instalação, manutenção e seguimento técnico dos sistemas, formação dos utilizadores e garantia de rentabilidade.

**(GLOBAL  
CONCEPT)**

★ **FORMACIÓN**

Formação

★ **LOGÍSTICA**

Logística

★ **ASESORAMIENTO**

Assessoria

★ **PROTOCOLOS**

Protocolos

★ **AUDITORÍA**

Auditoria

★ **SAT**

Serviço Técnico





## Consultoría

Consultoria

Damos asesoramiento práctico en todos los factores que intervienen en la elaboración y manipulación de alimentos: legislación, protocolos, rentabilidad, ecología, seguridad, prescripción y aplicación de productos.

Aconselhamos em todos os fatores que intervêm na elaboração e manipulação de alimentos, legislação, protocolos, rentabilidade, ecologia, segurança, prescrição e aplicação de produtos.



## Diseño de protocolos

Desenho de protocolos

Aplicamos protocolos para sistematizar las tareas de limpieza y desinfección con el fin de cumplir con todos los requisitos normativos vigentes.

Aplicamos protocolos para sistematizar as tarefas de limpeza e desinfeção, de modo a cumprir com todos os requisitos normativos.



## Estudio de necesidades

Estudo de necessidades

Analizamos en profundidad las necesidades de cada cliente para reconocer y aplicar correctamente los protocolos, productos y sistemas que mejoren la seguridad y los procesos de limpieza.

Analizamos em profundidade as necessidades do cliente para reconhecer e aplicar os protocolos, produtos e sistemas que melhoram os processos de segurança e limpeza.



## Formación de personal

Formação de pessoal

Ofrecemos un plan de formación para el personal aplicador, con recursos técnicos y prácticos con documentación adaptada a las actividades de cada una de las áreas en la cocina.

Fornecemos um plano de formação para o pessoal aplicador, com recursos técnicos e práticos com documentação para cada uma das áreas da cozinha.



# Productos

## Produtos

S.A. PRODER presenta la gama más completa de productos para la desinfección y limpieza profesional de salas de preparación, superficies, vajillas, obradores y manipulación de alimentos, diseñados y desarrollados específicamente para cocinas profesionales.

S.A. PRODER apresenta a mais completa gama de produtos para desinfeção e limpeza profissional de salas de preparação, manipulação de alimentos, superfícies, pratos, e funcionários, projetados e desenvolvidos especificamente para cozinhas profissionais.



1. Nuestros productos cumplen con la legislación a nivel autonómico, nacional y comunitario.

Os nossos produtos estão em conformidade com a legislação a nível regional, nacional e comunitária.

2. Etiquetado siempre actualizado y con dígito de control de versión.

Rótulos sempre atualizados e com dígito de controlo de produção.



3. Nuestros productos contienen código de barras para asociarse a sistemas de gestión de stock.

Os nossos produtos contêm código de barras para se associarem a sistemas de gestão de 'stocks'.



Gama de productos

Gama de produtos

Descubre nuestras soluciones para la higiene y desinfección de superficies en cocina colectiva.

Descubra as nossas soluções para a higiene e desinfeção de superfícies na cozinha coletiva.



## PROFOOD MIX

Gama de productos ultraconcentrados que ofrecen los mejores resultados, eficacia y rentabilidad.

Gama de produtos ultra concentrados que fornecem os melhores resultados, eficácia e rentabilidade.



## PROCLEAN

Limpiadores, higienizantes y desinfectantes para la limpieza en profundidad de todas las superficies en cocinas colectivas.

Produtos de limpeza e desinfetantes para a higienização em profundidade de todas as superfícies em cozinhas coletivas.



## PROWASH

Detergentes para máquinas lavavajillas con excelentes resultados en cristalerías, vajillas y utensilios.

Detergentes para máquinas de lavar loiça com excelentes resultados em copos, loiças e utensílios.



## PROSHINE

Abrillantadores para máquinas lavavajillas. Soluciones con la tecnología más eficiente del mercado.

Abrilantadores para máquinas de lavar loiça. Soluções com a tecnologia mais eficiente do mercado.



# Cocinas colectivas

*Únicamente  
soluciones*



**CATALUÑA**

Tel. +34 937 132 025  
info@saproder.com



**ARAGÓN**

Tel. +34 976 144 817  
aragon@saproder.com



**LEVANTE**

Tel. +34 966 117 012  
levante@saproder.com



**GALICIA**

Tel. +34 981 557 560  
galicia@saproder.com



**BALEARES**

Tel. +34 937 132 025  
balears@saproder.com



**PORTUGAL**

Tel. +351 275 957 400  
infoportugal@saproder.com



Tel. +34 937 132 025 | info@saproder.com · www.saproder.com

Registro Desinfectantes Hospitalarios: 6181DS  
Registro Productos Sanitarios: 6128-PS  
ROESP - B-0102-E

