

PRODUCTOS QUÍMICOS

< 06



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Aportamos todas las soluciones y especialización en Seguridad Alimentaria:

- » Amplia gama de equipos para la aplicación y control de procesos.
- » Asesoría técnica, legal y medioambiental.



CALIDAD RECONOCIDA

NUESTRAS SOLUCIONES...

...cuentan con elevados estándares de calidad con el objetivo de conseguir el mayor nivel de seguridad, priorizando la eficiencia operacional y la sostenibilidad de los procesos. Las instalaciones de almacenamiento, transporte, procesado, filtración y envasado de productos líquidos en la industria alimentaria deben estar diseñadas para su limpieza periódica. Los procesos de limpieza y desinfección de estas instalaciones, así como la limpieza de botellas, cajas, moldes, barriles..., mediante túneles de limpieza, requieren productos específicos y adaptados a cada uno de los procesos alimentarios.

**SOLUCIONES EFECTIVAS
EN LOS PROCESOS DE HIGIENE
DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Limpiadores de Superficies

» Limpieza y desinfección



> FORTEX SC DETERGENTE

Detergente alcalino para la limpieza diaria de circuitos por recirculación, con tensioactivos, secuestrantes y antiespumantes.

UNDS/CAJA
 > 04950007 - 1 x 30Kg



> FORTEX BASIC DETERGENTE

Detergente alcalino con alto contenido en tensoactivos para la limpieza diaria de circuitos y túneles de lavado.

UNDS/CAJA
 > 04950014 - 1 x 12Kg



> ECOPLUS D DETERGENTE

Detergente desinfectante alcalino-clorado de espuma controlada. Contiene sales alcalinas, secuestrantes e hipoclorito sódico. Para aguas de dureza media. N° Registro Plaguicida 08-20- 02885-HA.

UNDS/CAJA
 > 04950304 - 1 x 10Kg



> NETFOAM DETERGENTE

Detergente alcalino espumante de uso general para la limpieza de superficies.

UNDS/CAJA
 > 04951004 - 1 x 25Kg



> VIXCLOR SE DETERGENTE

Detergente **desinfectante** alcalino-clorado para la limpieza, por espuma, de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria. Registro Plaguicida 07-20/40-04873 HA.

UNDS/CAJA
 > 04951405 - 1 x 22Kg



> ASEP VIX DETERGENTE

Detergente **desinfectante** espumante alcalino, formulado en base a amonios cuaternarios. Registro Plaguicida 09-20-05503 HA.

UNDS/CAJA
 > 04951410 - 3 x 4L
 > 04951411 - 1 x 20Kg



> ASEP 500 DESINFECTANTE

Desinfectante no espumante de uso general en base a alquilaminas terciarias, para la desinfección de equipos y circuitos. Registro Plaguicida 08-20-02778 HA.

UNDS/CAJA
 > 04951505 - 1 x 25Kg



> ASEP 870 DESINFECTANTE

Desinfectante de uso general en base a amonios cuaternarios para la desinfección de equipos y superficies. Registro Plaguicida 08-20-02900 HA.

UNDS/CAJA
 > 04951507 - 1 x 20L



> GALA FRÍO DETERGENTE

Detergente higienizante especialmente indicado para la limpieza de cámaras de congelación, cámaras frigoríficas y zonas refrigeradas en general, de forma manual o con fregadora automática.

UNDS/CAJA
 > 04920565 - 1 x 20L

» Limpieza y desinfección de superficies

Todas las instalaciones, utensilios y maquinaria utilizada durante la producción de un alimento deben ser higienizados con productos autorizados para su uso en la industria alimentaria, siguiendo planes sistemáticos que incluyan todas las dependencias y elementos. Cada tipo de superficie, método de aplicación y naturaleza de residuo requiere una solución específica.

