

HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



QUIMITURIA
Resultados brillantes

PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION



KITCHEN FOOD
Desengrasante Industria Alimentaria

Proporciona una efectiva detergencia y es particularmente eficaz en la eliminación de grasas y suciedades de origen inorgánico durante el proceso de lavado de envases, en la industria de vegetales y conservas y es altamente efectivo en limpiezas manuales.



LAVAMATIC PLUS
Detergente Básico

Detergente líquido en base cáustica que posee una elevada secuestración y tensioactivos antiespumantes. Es adecuado para su aplicación en un amplio rango de aplicaciones de la Industria Láctea, Alimentos Procesados y Bebidas. El uso es adecuado para el lavado de barriles, cajas, bandejas de plástico, cestas y contenedores.



QUIMIPER PLUS
Desinfectante en base peracético

Desinfectante altamente efectivo contra todo tipo de Microorganismos incluyendo bacterias, levaduras, hongos y esporas. Está especialmente formulado como un desinfectante terminal para aplicar en sistemas CIP.

REG: 12-20/40-06199 - 12-20/40-06199 HA

Beneficios del QUIMIPER PLUS:

No produce espuma.

La ausencia de residuos permite que su uso no altere la química del sabor de productos a ser procesado en las instalaciones, dispensando de manera general el enjuague después de la aplicación.

Impide la formación de incrustaciones en los sistemas donde se emplea.

Compatible con acero inoxidable, es un desinfectante de fácil aplicación y rápida acción.

Por sus características y beneficios, este desinfectante ayuda a una gran variedad de industrias como la alimentaria, procesadoras de alimentos y bebidas, las cuales incluyen desde operaciones en plantas donde se procesa carne y aves de corral, hasta enlatadoras y lácteos; así como en ambientes con presencia de dióxido de carbono, tal como es el caso de tanques de fermentación, lo que también hace atractivo su uso en la industria cervecera, vitivinícola y embotelladoras entre otros.

Sistemas de dosificación

Equipos compactos diseñados para limpiar superficies mediante la aplicación de **espuma y desinfectante**. El principio básico de funcionamiento de este equipo es el **efecto venturi** y se alimenta con **agua de red**, lo cual facilita especialmente su instalación. El equipo además dispone de una **entrada de aire con regulación para poder generar una espuma seca o húmeda** según se requiera.

El sistema es altamente resistente a la corrosión.

El ajuste en la concentración de producto se realiza mediante el intercambio de boquillas que incorpora el equipo, y que disponen de orificios con distintos diámetros, para conseguir diferentes concentraciones. El equipo no requiere instalación eléctrica. Este sistema permite las **funciones de aclarado, espumado y desinfección**.

Los sistemas de dosificación en la Industria Alimentaria son equipos diseñados para generar espuma mediante la mezcla de un producto concentrado, agua y aire. Este equipo está especialmente pensado para realizar la limpieza en profundidad de todo tipo de superficies dentro del sector de la alimentación.

Sistemas de higiene diseñados para la limpieza y la desinfección de todo tipo de suelos y superficies de forma eficaz y precisa. Robustas y versátiles para todo tipo de aplicaciones.



PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION



GERMAX
Limpiador Desinfectante

Detergente de nueva generación, efectivo frente a bacterias, algas y hongos. Presenta las siguientes características especiales: Rapidísimo poder bactericida, muy alto coeficiente fenólico, mantiene su eficacia bactericida también en presencia de elevadas cantidades de materia orgánica. Excelente actividad fungicida. Extrema actividad antimohos.

REG: 08-20/40-04996 - 08-20/40-04996HA



SANITER-BAC
Limpiador Bactericida

Detergente Bactericida, efectivo frente a bacterias, algas y hongos. Presenta las siguientes características especiales: Rapidísimo poder bactericida, muy alto coeficiente fenólico, mantiene su eficacia bactericida también en presencia de elevadas cantidades de materia orgánica. Excelente actividad fungicida. Extrema actividad antimohos.

REG: 12-20/40-06200 - 12-20/40-06200HA



PROCLOR
Detergente Higienizante Clorado

Producto altamente efectivo en la limpieza, en aguas duras, y en presencia de altos niveles de suciedades de proteínas y calcio. Posee propiedades de baja espuma lo que le hacen adecuado para su uso en todo tipo de aplicaciones CIP con intercambio de calor en la Industria Láctea. Por su baja espuma es adecuado para su uso en sistemas CIP y además puede dosificarse automáticamente.



KITCHEN CAT
Desengrasante Higienizante

Producto especialmente indicado para la limpieza de suelos, paredes y superficies similares, donde el nivel de higienización requerido sea máximo. La presencia en su composición de productos detergentes, espumantes, y emulsionantes lo dotan de un alto poder de limpieza; a ello une su contenido en amonios cuaternarios de última generación, que le proporcionan un poder de limpieza e higienización que no poseen los desengrasantes habituales.



DISCLOR
Limpiador Desinfectante Clorado

Detergente y desinfectante de un solo paso para uso en un amplio rango de aplicaciones de limpiezas por recirculación y spray. Se usa en la Industria Vinícola para la limpieza de llenadoras, tanques, depósitos abiertos, equipos de filtración y prensas de vino y equipos de vendimia.

REG: 10-20/40-05754 - 10-20/40-05754HA



DISCLOR FOAM
Limpiador Higienizante Clorado Equipos Espuma

Limpiador de gran poder desengrasante e higienizante. Útil para limpieza en industrias alimenticias en ausencia de alimentos (vinícolas, cerveceras, lácticas, cárnicas...). Ideal para dosificar con Equipos Espuma.



Limpieza y desinfección

Cualquier programa de limpieza y desinfección contendrá alguno de los siguientes pasos:

Enjuague inicial: con agua para eliminar de la superficie de los equipos los restos más groseros de producto que se encuentren poco adheridos a las superficies.

Ciclo de limpieza: para eliminar el film residual adherido a las superficies de los equipos. El ciclo de limpieza, en función del tipo de sustancias que impregnen las superficies, puede incluir: - Lavado con solución alcalina (caliente o fría) - Enjuague intermedio con agua - Lavado con solución ácida - Enjuague con agua

Desinfección: desinfectante en solución acuosa de forma que las superficies son mojadas o inundadas con el desinfectante. La mayor parte de las formulaciones desinfectantes contienen agentes germicidas, sustancias alcalinas, cloro, oxígeno, inhibidores de la corrosión y agentes complejantes.

Enjuague final: con agua para eliminar cualquier resto de productos químicos. Esta agua puede a menudo ser recuperada para realizar un enjuague inicial de otro equipo o de otro ciclo.

Limpieza CIP (Clean in place). Limpieza y desinfección en circuito cerrado, sistema diseñado para la limpieza y desinfectado automático sin necesidad de realizar obras de desmontado y ensamblado.

El propósito del sistema CIP es eliminar los depósitos de compuestos orgánicos propios del proceso como precipitados de proteínas, hidratos de carbono, grasas, minerales y otros, que son la base nutricional para el crecimiento bacteriano y precursores de fenómenos de biocorrosión.

La limpieza de tuberías es también una limpieza química basada en los parámetros concentración y tipo de agentes de limpieza, temperatura y tiempo. La suciedad se disuelve químicamente y la velocidad de flujo debe ser adecuada para la descarga de las partículas desprendidas de suciedad. Los programas de lavado dependerán del producto, sistema y exigencias de sanitización.

Si desea un presupuesto personalizado, puede ponerse en contacto con nosotros llamando al 962 514 033, o si lo prefiere mediante un e-mail a la siguiente dirección:



Polígono Industrial de Cheste,
Vial 4 – Parcela 8
46380 Cheste – VALENCIA
Teléfono: 962 514 033
Fax: 962 511 605
www.quimituria.com
info@quimituria.com

info@quimituria.com