PROQUIMIA
www.proquimia.com

CATÁLOGO GENERAL **INDUSTRIA ALIMENTARIA**

01 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES ABIERTAS (OPC)

02 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR RECIRCULACIÓN

03 LUBRICACIÓN

04 DESINFECCIÓN AMBIENTAL

05 ESPECÍFICOS

06 GESTIÓN Y TRATAMIENTO DE AGUAS

07 HIGIENE PERSONAL

08 VESTUARIOS Y OFICINAS

¿QUÉ OFRECE **PROQUIMIA?**

En Proquimia fabricamos y comercializamos especialidades químicas aportando soluciones integrales para contribuir al progreso del sector industrial e institucional y al bienestar de nuestros clientes. Por nuestro alto grado de especialización y la relación calidad-servicio, Proquimia se ha convertido en una de las empresas con mayor implantación en nuestro país, posicionándonos como la empresa nacional líder del sector de la higiene y los tratamientos químicos industriales.

La innovación es la base de nuestro crecimiento. Nuestro grado de especialización nos permite aportar soluciones y sistemas de gestión que se adaptan constantemente a un entorno cada vez más cambiante, ofreciendo el mejor nivel tecnológico.

Al mismo tiempo, proporcionamos respuestas específicas a cada una de las problemáticas de nuestros clientes, recomendando las soluciones que más se adaptan a las diferentes necesidades de cada empresa. Para nosotros dar servicio es mucho más que ofrecer excelentes productos, la relación con el cliente y el compromiso forman parte de nuestro servicio global.

Proquimia trabaja día a día para conseguir el equilibrio entre el mantenimiento de la rentabilidad y la reducción de los impactos en el medio ambiente. Nuestros productos, diseñados para que sean utilizados de forma segura y efectiva, se dirigen a los consumidores más exigentes, garantizando un futuro sostenible gracias al máximo cuidado del impacto medioambiental.

Más de 40 años de experiencia en la higiene para la industria alimentaria, unidos a una extensa gama de productos de elevadas prestaciones y equipos de aplicación de alta tecnología, constituyen una garantía de confianza para nuestros clientes y el sector en general.

> Oferta global de toda la gama de productos

> Productos homologados por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad

> Amplia gama de equipos para la aplicación y control de procesos

> Asesoría técnica, legal y medioambiental

> Laboratorio de análisis microbiológico homologado

> Certificación de Calidad ISO 9001

> Certificación Medioambiental ISO 14001

> Certificación del Sistema de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral OHSAS 18001

> Cobertura Nacional

> Flexibilidad y adaptabilidad

> Proquimia Food Safety

Empresa certificada
con las normas:

CALIDAD ISO 9001
MEDIO AMBIENTE ISO 14001
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES OHSAS 18001

TÜVRheinland
CERTIFIED

Management System
ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
OHSAS 18001:2007

www.tuv.com
ID 9105063495

PROQUIMIA
FOOD SAFETY

Proquimia Food Safety es la unidad de Proquimia especializada en Seguridad Alimentaria, creada para garantizar la correcta implementación y funcionamiento de los procesos de higiene, mediante soluciones efectivas y adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente, asegurando la calidad de sus procesos y protegiendo su negocio y su marca.

Somos su partner en Seguridad Alimentaria
Constituida por un equipo interdisciplinar, Proquimia Food Safety trabaja 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.

¿QUIÉNES SOMOS?

Proquimia Food Safety cuenta con un equipo que integra especialistas en seguridad alimentaria, ingenieros de higiene, microbiólogos, químicos y técnicos de aplicación. Asimismo, dispone de laboratorios de análisis microbiológicos, análisis de aguas y análisis de alimentos.

¿QUÉ HACEMOS?

Proquimia Food Safety centra su actividad en:

1. Consultoría

Proquimia Food Safety desarrolla labores de consultoría en el sector de la alimentación, agropecuario y restauración.

Consultoría a nivel de Seguridad Alimentaria:

> Implementación del sistema de Garantía Sanitaria ISO 22000

> Implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

> Implementación de referenciales de Seguridad Alimentaria con IFS o BRC v6

> Apoyo técnico en situaciones de riesgos microbiológicos

Consultoría a nivel de legislación, requisitos legales y subvenciones:

> Asesoramiento en los requisitos necesarios para obtener distintas licencias y registros

> Legislación nacional y comunitaria de funcionamiento y medioambiental en los diversos sectores

> Servicio de información y tratamiento de subvenciones para acercar el apoyo que aporta la Administración a las empresas.

2. Optimización de procesos

Establecemos y valoramos in situ procesos de limpieza y desinfección basados en estándares máximos de higiene alimentaria, definidos en función de cada cliente, sus necesidades específicas y las condiciones de sus instalaciones.

Todo ello en cumplimiento con la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente y en línea con los criterios de sensibilización medioambiental y prevención de riesgos de Proquimia. Sin olvidar uno de los parámetros fundamentales hoy en día, la optimización de costes.

3. Ingeniería

Proquimia Food Safety cuenta con un equipo de ingeniería especializado en el diseño, desarrollo y mantenimiento de todo tipo de sistemas para la industria alimentaria (de almacenamiento, dosificación, control, lubricación, limpiezas por espuma, limpieza automática de llenadoras...), aportando valor añadido gracias a nuestra experiencia, el diseño personalizado y una estrecha colaboración con el cliente.

4. Formación

Proquimia es consciente de la importancia de contar con un factor humano formado y preparado, labor que se dificulta en un entorno que evoluciona y cambia constantemente. Por ello, ponemos a disposición de nuestros clientes la formación necesaria para implementar en sus instalaciones los procesos de higiene más adecuados y motivar e implicar a su personal en esta labor.

Avalado por una sólida trayectoria y el reconocimiento conseguido en el mercado durante más de 40 años como especialistas en higiene, Proquimia Food Safety representa el compromiso de la compañía por ofrecer unos estándares más elevados de higiene, que contribuyan a la elaboración de alimentos más seguros, respondiendo a las exigentes normativas sanitarias en vigor.

01 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES ABIERTAS (OPC)

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.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES ABIERTAS (OPC)

LIMPIEZA

ESPUMAS, GELES Y FILMS ALCALINOS

SUPERVIX A

25kg Garrafa Cód. 4008517 | 200kg Bidón Cód. 4008572 | 1075kg Contenedor Cód. 4005565

Detergente alcalino espumante de gran poder desengrasante para uso general. Mantiene el poder detergente en frío.

NETFOAM

25kg Garrafa Cód. 4007817 | 1075kg Contenedor Cód. 4007865

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

VIX PLAC

28kg Garrafa Cód. 4007719 | 1100kg Contenedor Cód. 4007766

Detergente alcalino espumante para la limpieza de todo tipo de superficies, maquinaria, equipos... Con elevado poder detergente frente a residuos grasos.

VIXFORTE

25kg Garrafa Cód. 4004917 | 1250kg Contenedor Cód. 4004968

Detergente espumante fuertemente alcalino para la limpieza de superficies con residuos orgánicos muy persistentes y difíciles de eliminar.

BASICFOAM

22kg Garrafa Cód. 4012716 | 1100kg Contenedor Cód. 4012766

Detergente espumante fuertemente alcalino para la limpieza de superficies en industrias alimentarias.

BASIC FORTE

24kg Garrafa Cód. 4016197 | 1220kg Contenedor Cód. 4016167

Detergente altamente alcalino, para la limpieza manual y por espuma de suciedades difíciles presentes en todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria. Indicado para aguas de baja dureza.

VIXFILM

28kg Garrafa Cód. 4010519 | 1150kg Contenedor Cód. 4010578

Detergente alcalino concentrado de elevada permanencia sobre la superficie gracias a su tecnología film. Indicado para la limpieza de superficies con equipos de espuma. Contribuye a la calidad de los vertidos debido a su bajo equitox.

VIX GEL

25kg Garrafa Cód. 4000617 | 1100kg Contenedor Cód. 4000666

Detergente alcalino para la limpieza de superficies abiertas mediante aplicación en gel. Indicado especialmente para la limpieza de cintas transportadoras.

NEUTROVIX

20L Garrafa Cód. 4005914 | 1000L Contenedor Cód. 4005964

Detergente espumante neutro de alto rendimiento. No ataca las superficies de materiales blandos.

NEUTRO FOAM

25kg Garrafa Cód. 4022717

Detergente neutro para la limpieza manual y por espuma de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria.

01 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES ABIERTAS (OPC)

LIMPIEZA
ESPUMAS, GELES Y FILMS ALCALINOS

VIXPLUS

22kg Garrafa Cód. 4014316 | 1100kg Contenedor Cód. 4014366

Detergente alcalino de elevada capacidad secuestrante, para la limpieza por espuma en una sola fase de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos de la industria alimentaria.

LIMPIEZA
ESPUMAS ÁCIDAS

DESOCAL PLUS D

4L Garrafa *(Caja 3u.)* Cód. 4006753 | 20L Garrafa Cód. 4006714 | 1000L Contenedor Cód. 4006764

Desincrustante, desoxidante y desinfectante ácido espumante para la limpieza de todo tipo de superficies y equipos en la industria alimentaria. Libre de fósforo.

Registro Plaguicida 10-20-05683 HA

DESOCAL FOAM

30kg Garrafa Cód. 4007620 | 1200kg Contenedor Cód. 4007667

Detergente, desincrustante y desoxidante ácido espumante para la limpieza y abrillantado de superficies por espuma.

DESOCAL VIX

23kg Garrafa Cód. 4011316 | 1150kg Contenedor Cód. 4011378

Detergente desincrustante y desoxidante ácido para la limpieza de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria. Libre de fósforo.

LIMPIEZA
MANUAL

NEUTRO GEL

10L Garrafa Cód. 4020311 | 25L Garrafa Cód. 4020317 | 200L Bidón Cód. 4020372

Detergente neutro para la limpieza de piezas y utensilios en la industria alimentaria.

SUPERL

20L Garrafa Cód. 1408414 | 1000L Contenedor Cód. 1008464

Detergente ligeramente alcalino para el lavado manual de utensilios y maquinaria de la industria alimentaria.

KEY

5L Garrafa *(Caja 4u.)* Cód. 8009805 | 20L Garrafa Cód. 1008014

Detergente neutro altamente concentrado para el lavado manual de utensilios y maquinaria de la industria alimentaria.

KEY HIGIENIZANTE

1L Botella *(Caja 12u.)* Cód. 1026103 | 4L Garrafa *(Caja 3u.)* Cód. 1026153

Detergente neutro altamente concentrado, con efecto higienizante, para el lavado manual de utensilios y maquinaria de la industria alimentaria.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES ABIERTAS (OPC)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA SOLA FASE

VIXCLOR

28kg Garrafa	230kg Bidón	1150kg Contenedor
Cód. 4008619	Cód. 4008676	Cód. 4008678

Detergente desinfectante espumante concentrado, alcalino-clorado, para operaciones de limpieza y desinfección en una sola fase.

Registro Plaguicida 15-20-02883 HA

VIXCLOR SE

22kg Garrafa	220kg Bidón	1080kg Contenedor
Cód. 4019616	Cód. 4019615	Cód. 4019664

Detergente desinfectante espumante alcalino-clorado para la limpieza y desinfección en una sola fase.

Registro Plaguicida 14-20-04873 HA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA SOLA FASE

ASEPVIX

4L Garrafa *(Caja 3u.)*	20kg Garrafa	1000kg Contenedor
Cód. 4018453	Cód. 4018414	Cód. 4018464

Detergente desinfectante espumante alcalino, formulado en base a amonios cuaternarios.

Registro Plaguicida 09-20-05503 HA

ALUVIX

25kg Garrafa	1100kg Contenedor
Cód. 4027017	Cód. 4027066

Detergente higienizante espumante alcalino-clorado, con inhibidores de corrosión, para la limpieza y desinfección en una sola fase. Indicado para metales blandos.

HALONET

1L Botella *(Caja 12u.)*	4L Garrafa *(Caja 3u.)*	10L Garrafa
Cód. 8025703	Cód. 1410753	Cód. 1410711

Detergente desinfectante con cloro activo para la limpieza y desinfección en una sola fase de superficies y utensilios de la industria alimentaria.

Registro Plaguicida 08-20-02880 HA

CLORFOAM

22kg Garrafa	1080kg Contenedor
Cód. 4015416	Cód. 4015464

Detergente alcalino-clorado para la limpieza, por espuma, de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria.

DESINFECCIÓN

PRODESIN SF

10L Garrafa	20L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 4024811	Cód. 4024814	Cód. 4024872	Cód. 4024864

Desinfectante en base a glutaraldehído y amonios cuaternarios para la desinfección de superficies y equipos de la industria alimentaria. Libre de formaldehído.

Registro Plaguicida 13-20-02879 HA

ASEP 500

25L Garrafa	1000L Contenedor
Cód. 4024417	Cód. 4024464

Desinfectante no espumante de uso general, en base a alquilaminas terciarias, para la desinfección de superficies.

Registro Plaguicida 15-20-02778 HA

ASEP 870

20L Garrafa	1000L Contenedor
Cód. 4026914	Cód. 4026964

Desinfectante de uso general, en base a amonios cuaternarios para la desinfección de superficies.

Registro Plaguicida 15-20-02900 HA

ASEP 100

20L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 4011014	Cód. 4011072	Cód. 4011064

Lejía concentrada para la desinfección de superficies y equipos de la industria alimentaria.

01 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES ABIERTAS (OPC)

DESINFECCIÓN

ASEPCOL

1L Botella *(Caja 12u.)* Cód. 4000503 | 10L Garrafa Cód. 4000564 | 25L Garrafa Cód. 4000517 | 1000L Contenedor Cód. 4000564

Desinfectante alcohólico de amplio espectro, indicado para desinfecciones de mantenimiento o intermedias durante el proceso productivo. Diseñado para aplicar por pulverización.

Registro Plaguicida 15-20-02821 HA

SOFTCOL

20L Garrafa
Cód. 4011514

Producto en base alcohol para la higienización de superficies en industrias alimentarias.

ASEPBACT

22kg Garrafa
Cód. 4014616

Producto en base a ácido peracético para la higienización de superficies y equipos de la industria alimentaria.

Registro Plaguicida 15-20-07778 HA

DEOBACT

4L Garrafa *(Caja 3u.)* Cód. 8015353 | 20L Garrafa Cód. 8015314

Detergente desinfectante fungicida en base a amonios cuaternarios para la desinfección de superficies y equipos.

Registro Plaguicida 14-20-02820 HA

DEOSOL

4L Garrafa *(Caja 3u.)* Cód. 1017753 | 20L Garrafa Cód. 1017714 | 1000L Contenedor Cód. 1017764

Detergente desinfectante, en base a amonios cuaternarios, para la desinfección de todo tipo de superficies.

Registro Plaguicida 08-20-02831 HA

YODOR

4L Garrafa *(Caja 3u.)*
Cód. 4003953

Detergente higienizante yodado para aplicación en industrias alimentarias.

TEST RÁPIDOS DE CONTROL DE HIGIENE

PROCHECK 1

0,5L Botella *(Caja 2u.)*
Cód. 4016401

Reactivo de detección rápida de biofilm y/o higiene incorrecta para todo tipo de superficies en la industria alimentaria.

PROCHECK 2

0,5L Botella *(Caja 2u.)*
Cód. 4016501

Reactivo de detección rápida de bacterias catalasa-positivas para todo tipo de superficies en la industria alimentaria.

KIT DE REACTIVOS PROCHECK

0,5L Botella *(Caja 2u.)*
Cód. 4016601

Kit formado por una unidad del reactivo PROCHECK 1 y una unidad del reactivo PROCHECK 2.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES ABIERTAS (OPC)

EQUIPOS

Voyager

SPIT FOAM SYSTEM

Los equipos Spit Foam System han sido desarrollados especialmente para la limpieza de superficies abiertas, asegurando la obtención del máximo nivel higiénico en todas las instalaciones y equipos de las plantas de proceso de acuerdo con el siguiente procedimiento:

> Pre-enjuague
> Limpieza
> Enjuague intermedio
> Desinfección
> Enjuague final

Callisto

Beneficios de SPIT FOAM SYSTEM frente a otros sistemas de limpieza

> Mayor permanencia del detergente sobre las superficies, tanto verticales como horizontales, y mayor poder cubriente.

> Efecto mecánico equilibrado:

· Presión y caudal de agua constantes y suficientes para arrastrar las partículas adheridas en las ranuras de las superficies, sin dar lugar a aerosoles, evitando así el transporte de microorganismos hacia zonas que puedan estar ya limpias.

· Menor impacto y desgaste de las superficies.

> Transmisión equilibrada del calor del agua a las superficies, debido al bajo grado de atomización.

> Reducción de costes:

· Reducción del gasto energético.

· Optimización del consumo de agua y producto químico.

> Facilidad y seguridad en el manejo

> Máxima versatilidad

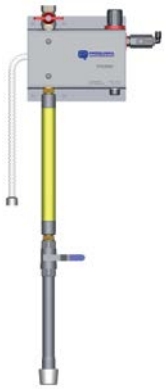
> Mayor respeto al medio ambiente

Mimas

En función de las necesidades higiénicas de cada instalación, disponemos de los siguientes tipos de sistemas Spit Foam System:

> Sistemas descentralizados
> Sistemas centralizados
> Sistemas automáticos

Nuestro departamento de ingeniería instalará y pondrá en marcha los equipos, ajustando las dosis recomendadas para cada producto, garantizando óptimos resultados y consumos adecuados.



Phoebe

02 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR RECIRCULACIÓN

Las instalaciones de almacenamiento, transporte, procesado, filtración y envasado de productos líquidos en la industria alimentaria deben estar diseñadas para su limpieza periódica por métodos de recirculación, conocidos como sistemas CIP. 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.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR RECIRCULACIÓN

LIMPIEZA CONVENCIONAL

PRODUCTOS ALCALINOS

FORTEX AM

28kg Garrafa	75kg Garrafa	1000kg Contenedor	1500kg Contenedor
Cód. 4019119	Cód. 4019131	Cód. 4019164	Cód. 4019169

Detergente fuertemente alcalino con gran poder de detergencia. Formulado con aditivos que permiten trabajar con soluciones cáusticas de menor concentración, consigue reducir el coste total de la operación.

FORTEX SC

30kg Garrafa	75kg Garrafa	320kg Bidón	1500kg Contenedor
Cód. 4010020	Cód. 4010031	Cód. 4010074	Cód. 4010069

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

FORTEX P35

26kg Garrafa	280kg Bidón	1350kg Contenedor
Cód. 4003718	Cód. 4003736	Cód. 4003794

Detergente alcalino formulado con tensioactivos y secuestrantes. Adecuado para épocas frías debido a su baja temperatura de congelación.

FORTEX BASIC

75kg Garrafa	250kg Bidón	1250kg Contenedor
Cód. 4002531	Cód. 4002573	Cód. 4002568

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

JERRYGLAS

30kg Garrafa	1200kg Contenedor
Cód. 4002620	Cód. 4002667

Detergente medianamente alcalino de espuma controlada y con inhibidores de corrosión. Indicado para la limpieza de utensilios y equipos de metales blandos y materiales plásticos.

RELION

25kg Saco
Cód. 4004861

Detergente en polvo de alta alcalinidad, formulado con perborato, para limpiezas de choque por recirculación. Especialmente indicado para suciedad persistente y de difícil eliminación.

PROGLAS 75

25kg Saco
Cód. 4000761

Detergente alcalino en polvo para la limpieza de todo tipo de circuitos en la industria alimentaria.

LIMPIEZA CONVENCIONAL

PRODUCTOS ÁCIDOS

DESOCAL SC

30kg Garrafa	1250kg Contenedor
Cód. 4007320	Cód. 4010468

Detergente ácido de espuma controlada en base a ácido nítrico y fosfórico.

DESOCAL NET

20L Garrafa	1000L Contenedor
Cód. 4005114	Cód. 4005164

Detergente ácido de baja espuma con gran poder humectante para la limpieza de circuitos en general.

02 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR RECIRCULACIÓN

LIMPIEZA CONVENCIONAL

PRODUCTOS ÁCIDOS

DESOCAL NF

12kg Garrafa	22kg Garrafa	220kg Bidón	1200kg Contenedor
Cód. 4024913	Cód. 4024916	Cód. 4024915	Cód. 4024967

Detergente desincrustante ácido de baja espuma para uso en la industria alimentaria. Libre de fósforo.

DESOCAL FG

1400kg Contenedor
Cód. 4016294

Detergente, desincrustante e higienizante de baja espuma, en base a ácido fosfórico, para uso en la industria alimentaria. Especialmente diseñado para sistemas automáticos de limpieza.

BRUSTONE A

30kg Garrafa	1250kg Contenedor
Cód. 4005220	Cód. 4005268

Detergente ácido de baja espuma y desincrustante para uso en la industria alimentaria. Puede aplicarse manualmente o en sistemas automáticos de limpieza CIP.

NETCID

27kg Garrafa	230kg Bidón
Cód. 4013718	Cód. 4013776

Detergente desincrustante ácido de baja espuma indicado para la limpieza, diaria o periódica, de circuitos.

LIMPIEZA FASE ÚNICA

DESOCAL CIP

30kg Garrafa	1200kg Contenedor
Cód. 4027320	Cód. 4027367

Detergente ácido con propiedades higienizantes e inhibidores de corrosión, para la limpieza en fase única por recirculación de circuitos y equipos.

FORTEX PLUS

28kg Garrafa	1400kg Contenedor
Cód. 4006819	Cód. 4006894

Detergente alcalino altamente aditivado y con complejantes, para la limpieza en fase única por recirculación de circuitos y equipos donde se registren temperaturas de proceso de hasta 85ºC.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA SOLA FASE

CLEAN STAR

30kg Garrafa	250kg Bidón	1275kg Contenedor
Cód. 4025620	Cód. 4025673	Cód. 4005675

Detergente alcalino-clorado concentrado de espuma controlada. Formulado para la limpieza e higienización automática de tanques, circuitos y túneles de lavado. Indicado para aguas de elevada dureza.

ECOPLUS D

10kg Garrafa	27kg Garrafa	230kg Bidón	1200kg Contenedor
Cód. 4025711	Cód. 4025718	Cód. 4025776	Cód. 4019367

Detergente desinfectante alcalino-clorado de espuma controlada. Contiene sales alcalinas, secuestrantes e hipoclorito sódico. Indicado para aguas de dureza media.

Registro Plaguicida 15-20-02885 HA

NETCLOR

24kg Garrafa	230kg Bidón	1150kg Contenedor
Cód. 4010897	Cód. 4010876	Cód. 4010878

Detergente higienizante alcalino-clorado, exento de fosfatos, para la limpieza por recirculación de circuitos y equipos de la industria alimentaria.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR RECIRCULACIÓN

DESINFECCIÓN

ASEP 500

25L Garrafa	1000L Contenedor
Cód. 4024417	Cód. 4024464

Desinfectante no espumante de uso general en base a alquilaminas terciarias, para la desinfección de equipos y circuitos.

Registro Plaguicida 15-20-02778 HA

ASEP 150

30kg Garrafa	1100kg Contenedor
Cód. 4007220	Cód. 4007266

Desinfectante concentrado no espumante en base a ácido peracético, para la desinfección de equipos y circuitos. Producto no medible por conductividad, siendo recomendada su aplicación mediante inyección en línea.

Registro Plaguicida 15-20-02818 HA

ASEP 45

16L Garrafa	160L Bidón	700L Contenedor
Cód. 4014716	Cód. 4014779	Cód. 4014763

Desinfectante en base a ácido peracético y peróxido de hidrógeno para la desinfección de equipos y circuitos. Diseñado para dosificación automática con control por conductividad. Contenido en peróxido inferior al establecido por la norma MIE APQ-9.

Registro Plaguicida 13-20-06722 HA

YODOR PLUS

1000L Contenedor
Cód. 4010664

Detergente higienizante yodado para aplicación en industrias alimentarias.

Registro Plaguicida 13-20-06722 HA

ADITIVOS

ADICIP

28kg Garrafa	1200kg Contenedor
Cód. 4427219	Cód. 4427264

Aditivo para incorporar en disoluciones alcalinas, en base a tensioactivos y con una elevada proporción de secuestrantes y antiespumante. Utilizado para procesos en fase única.

ADILIQUID

65kg Garrafa	1000kg Contenedor
Cód. 4000229	Cód. 4000264

Aditivo para sosa en base a tensioactivos y secuestrantes. Especialmente indicado para el lavado automático de tanques y circuitos.

GENOXOL

20L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 1000514	Cód. 1400572	Cód. 1000564

Aditivo de alto contenido en oxígeno activo para baños ácidos o alcalinos. Producto oxidante con efecto blanqueante.

ADITOP

20L Garrafa	1000L Contenidor
Cód. 4011914	Cód. 4011964

Aditivo completo de altas prestaciones, especialmente indicado para el lavado de circuitos en la industria alimentaria.

02 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR RECIRCULACIÓN

EQUIPOS

Proquimia ofrece para la limpieza de circuitos por recirculación, una gama de equipos que permiten un correcto funcionamiento de los procesos y un manejo adecuado y seguro de los productos. Entre estos equipos destacamos los sistemas de control de concentración y dosificación de producto para baños de lavado: CONTROMAT, PROMATIC 60 y BOMBAS DE MEMBRANA.

Contromat

CONTROMAT

Equipo para la dosificación automática de producto concentrado al baño, controlando, a través de un sensor de conductividad, la concentración presente en el mismo. Realiza cargas iniciales y recargas de producto al baño mediante una bomba dosificadora de concentrado, que, según la aplicación, puede ser neumática o de membrana.

Promatic 60

PROMATIC 60

Equipo dosificador de bomba peristáltica diseñado para dosificar productos químicos, tanto en procesos de limpieza como en procesos de sanitización e instalaciones CIP, a través del control por conductividad del baño a tratar.

Bombas de membrana

BOMBAS DE MEMBRANA

Bombas dosificadoras electromagnéticas de membrana para la dosificación de producto químico para diversas aplicaciones de la industria alimentaria. Proporcionan una dosificación muy precisa, tanto de líquidos abrasivos y corrosivos como de cualquier otro tipo de químico. Pueden suministrarse con regulación manual de dosificación o regulación electrónica, con o sin microprocesador interno para funciones adicionales a través de señales externas de contacto y para el control de señal de contacto, con ajuste de multiplicador o divisor de inyecciones, con entrada de señal de corriente 0-4/20 mA...

Proquimia, además, desarrolla proyectos a medida de cada cliente:

- **Instalación de unidades CIP de limpieza**
- **Estaciones de recepción**
- **Almacenaje y dosificación de concentrados**
- **Centralizados de producto**
- **Instalaciones de limpieza automáticas**
- **Otros**

Las instalaciones se desarrollan en función de sus necesidades y en cumplimiento de los requerimientos y estándares de aplicación más exigentes, contando con los mejores profesionales de montaje.

LUBRICACIÓN

03

El proceso de envasado en la industria alimentaria requiere sistemas que permitan un transporte eficaz de la gran variedad de envases utilizados actualmente y sus diferentes materiales. Esta operación de transporte es un punto crítico en el proceso de producción: la circulación de los envases debe ser fluida y continua para garantizar el correcto funcionamiento de la planta y asegurar la máxima productividad de las líneas envasadoras. Para conseguirlo, es necesario el uso de sistemas lubricantes que aseguren el movimiento fluido del material, evitando caídas y adaptados a los requerimientos técnicos de la instalación.

03 LUBRICACIÓN

LUBRICACIÓN HÚMEDA
LUBRICANTES NATURALES

TRANSLUBE PB

62L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 4002128	Cód. 4002172	Cód. 4002164

Lubricante en base a jabones naturales para la lubricación de cadenas transportadoras. Especialmente indicado para aguas blandas. Contribuye a la calidad de los vertidos debido a su bajo equitox.

TRANSLUBE LX

200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 4019072	Cód. 4019064

Lubricante en base a jabones naturales para la lubricación de cadenas transportadoras, especial para aguas de dureza elevada. Contribuye a la calidad de los vertidos debido a su bajo equitox.

TRANSLUBE CN

25L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 8004117	Cód. 4001172	Cód. 4001164

Lubricante en base a jabones naturales, altamente concentrado, para la lubricación de cadenas transportadoras.

LUBRICACIÓN HÚMEDA
LUBRICANTES SINTÉTICOS

TRANSLUBE S

62L Garrafa	1000L Contenedor
Cód. 4019928	Cód. 4019964

Lubricante sintético concentrado en base a aminas grasas con gran poder de lubricación y propiedades higienizantes.

TRANSLUBE SE

62L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 4003328	Cód. 4003372	Cód. 4003364

Lubricante sintético en base a aminas grasas con poder higienizante, para la lubricación de cintas transportadoras. Adecuado para todo tipo de aguas. Baja DQO.

LUBRICACIÓN HÚMEDA
LUBRICANTES EN BASE A SILICONAS

TRANSLUBE TBK

62L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 4002228	Cód. 4002272	Cód. 4002264

Lubricante en base a siliconas para líneas transportadoras de envases de cartón.

LUBRICACIÓN HÍBRIDA

TRANSLUBE FILM

62L Garrafa	200L Bidón	1000L Contenedor
Cód. 4016328	Cód. 4016372	Cód. 4016364

Lubricante híbrido de elevada concentración para cadenas y cintas transportadoras en la industria alimentaria, con propiedades detergentes e higienizantes.

LUBRICACIÓN

03

LUBRICACIÓN EN SECO

TRANSLUBE DRY

20L Garrafa
Cód. 4028214

Lubricante de elevada concentración diseñado para lubricación en seco de cadenas y cintas transportadoras en la industria alimentaria, con propiedades higienizantes.

TRANSLUBE GL

20L Garrafa
Cód. 4012014

200L Bidón
Cód. 4012072

Lubricante en seco para la lubricación de cadenas y cintas transportadoras de envases de cartón y envases PET, en la industria de bebidas en general.

03 LUBRICACIÓN

EQUIPOS

GAMA DE EQUIPOS DE LUBRICACIÓN:

PROLUBE IL

Equipo de lubricación de cintas diseñado para la lubricación de una línea de transporte, equipado con una electroválvula temporizada para la programación de los tiempos de paro y marcha de la línea.

Prolube IL-C

PROLUBE IL-C

Equipo de lubricación de cintas diseñado para la lubricación de varias líneas de transporte. La lubricación de cada cinta se realiza mediante válvulas eléctricas independientes programadas a través de unidades temporizadoras.

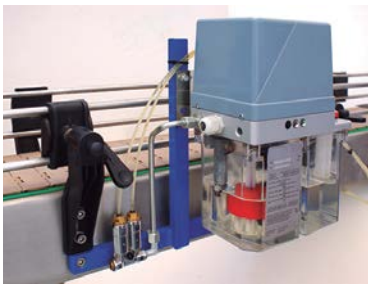
PROLUBE IL-D

Equipo de lubricación de cintas para la lubricación de una o varias líneas de transporte donde el lubricante a utilizar sea en base a siliconas.

GAMA DE EQUIPOS DE LUBRICACIÓN EN SECO:

PROLUBE DRY

Sistema de lubricación para cadenas transportadoras de envases diseñado para la lubricación en seco de varias cintas. Basado en pletinas, proporciona una dosificación de precisión volumétrica y completamente homogénea sobre la superficie de las cadenas.



Prolube DRY

DESINFECCIÓN AMBIENTAL

04

El riesgo de incidentes de fabricación causados por microorganismos es una de las mayores preocupaciones de la industria alimentaria, ya que pueden ser causa de problemas sanitarios al consumidor final del producto. Para conseguir una óptima higiene de las zonas o locales de producción, es imprescindible combinar un correcto diseño higiénico de las instalaciones y unos adecuados procedimientos de limpieza y desinfección de superficies, con la desinfección del ambiente del local y las superficies de difícil acceso.

04 DESINFECCIÓN AMBIENTAL

DESINFECTANTES AMBIENTALES

AMBISEP PLUS D

10L Garrafa
Cód. 4005711

Desinfectante ambiental de uso semanal indicado para la desinfección y desodorización de locales. Es de rápida acción y no deja olor ni sabor anómalos en el ambiente ni en las superficies tratadas. Tiene propiedades repelentes de insectos, protegiendo durante horas las áreas tratadas.

Registro Plaguicida 12-20-06488 HA

AMBISEP D

10L Garrafa
Cód. 4005811

Desinfectante ambiental de uso diario indicado para la desinfección y desodorización de locales. Sus efectos microbiocidas son muy rápidos, dejando las zonas tratadas listas para su uso en pocas horas. Aplicable mediante nebulización y termonebulización.

Registro Plaguicida 13-20-06595 HA

DESINFECCIÓN AMBIENTAL

EQUIPOS

Neitec

NEITEC

Equipo de nebulización electrónico, basado en la técnica de UBV (Ultra Bajo Volumen), que produce una finísima niebla (tamaño de gota inferior a 10 micras) en los tratamientos fitosanitarios, permitiendo el combate eficaz de enfermedades y placas (hongos, virus, insectos y bacterias). Se recomienda para volúmenes de salas a tratar superiores a 1.000m³.

- **Cobertura, penetración y eficacia.**
- **Cuanto menor es el tamaño de la gota, mayor cobertura y penetrabilidad, obteniendo mayor eficacia y rentabilidad.**
- **Disminución del coste energético porque permite la posibilidad de funcionamiento nocturno.**
- **Seguro y de fácil manejo.**

Mini fogger

MINI FOGGER

Equipo de flujo turbulento en rotación espiral, con trayectorias de corriente cerradas para la nebulización ambiental de productos químicos desinfectantes. Permite saturar un volumen de hasta 4.500 m³ y es adecuado en instalaciones con alta densidad de maquinaria. Produce un tamaño de gota de tan sólo 20-60 micras.

- **Aplicación en ausencia de personas y alimentos.**
- **Se utiliza el producto puro, en dosis de 400 a 500 ml de producto por 100m³ de volumen de sala (se puede utilizar producto diluido), correspondiente a tiempo de aplicación de 120-300 segundos según dosis y caudal utilizado.**
- **La niebla formada por el nebulizador es tan fina y difundida que alcanza cualquier lugar, incluso donde no se ha soplado directamente, sin gotear en las paredes o mojar papeles y tejidos.**
- **Respetar un plazo de seguridad de 12 horas.**

Pro fog 2B

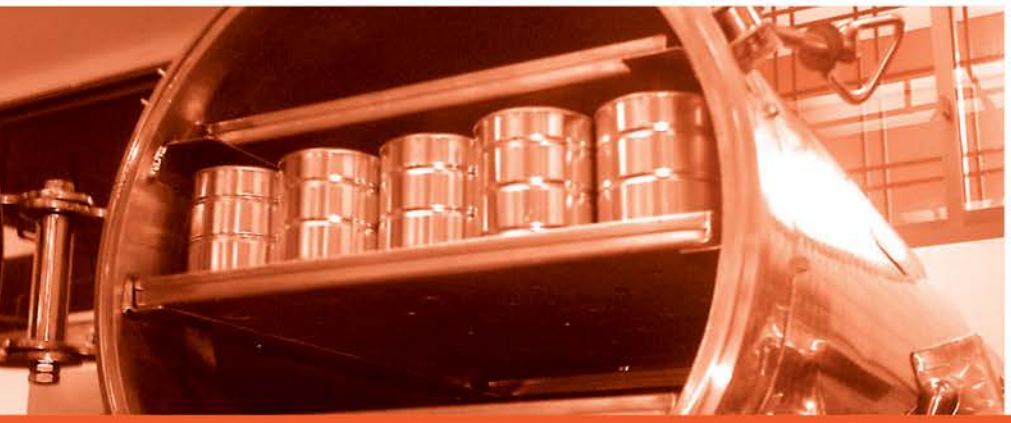
PRO FOG 2B

Equipo portátil y compacto para aplicación en el ambiente de desinfectantes en frío mediante nebulización (espectro de gotas de 8 a 15 micras). No requiere instalación previa, tan sólo una toma de aire comprimido. Para automatizar los tiempos de aplicación, opcionalmente se puede suministrar equipado con un temporizador digital que controla los tiempos de aplicación del desinfectante. Se recomienda para volúmenes inferiores a 1.000m³.

- **Aplicación en ausencia de personas.**
- **Gran manejabilidad debido a sus reducidas dimensiones y poco peso.**
- **Nula pérdida de producto por goteo al finalizar la desinfección.**
- **Dosificación de 0,30 l/min.**

SISTEMA FIJO:

Existe una versión fija del equipo, en la que se instalan las boquillas en puntos estratégicos de la sala a desinfectar. Las características de la instalación se determinan, previo estudio, en función del lugar de aplicación y las necesidades.



05 ESPECÍFICOS

En la industria alimentaria existen multitud de procesos productivos y de higiene específicos pero, no por ello, menos importantes. Proquimia, basándose en su amplia experiencia en todos los sectores de la industria y aprovechando las sinergias mantenidas con otras divisiones del Grupo, proporciona al sector las soluciones de higiene para satisfacer las necesidades y requerimientos técnicos y legales de estos procesos.