


Detergentes y Sanitizantes para equipos CIP

Proyectos de Limpieza para Alimentos y Bebidas

Producto	Presentación		Descripción	Aplicación
ACID-LIMP		60 Kg	Limpiador Ácido para CIP	Es un limpiador ácido de baja espuma formulado para su uso en equipos C.I.P para evitar y limpiar cualquier depósito mineral, lo que le permite evitar la incrustación, protegiendo así los equipos de corrosión y otorgándole a su proceso de producción la calidad requerida.
ALCA-CLOR		60 Kg	Sanitizante Alcalino Líquido Clorado	Es un detergente y sanitizante alcalino líquido clorado formulado para la limpieza de equipos automatizados y CIP que le brinda en un solo paso limpieza y desinfección a sus equipos.
ALCA-LIMP		60 Kg	Detergente Alcalino para CIP	Es un detergente alcalino para trabajo pesado formulado para la limpieza de equipos automatizados y CIP.
ALCA-SODA		60 Kg	Detergente Alcalino	Es un detergente alcalino para trabajo pesado formulado para la limpieza de tanques, tuberías y equipos de la industria de bebidas y alimentos.
PER-BAC		20 kg	Microbicida de Amplio Espectro	Es un germicida a base de una combinación de Peróxido de Hidrógeno y Ácido Peracético lo cual permite que además de ser eficaz contra bacterias, esporas, virus y microorganismos también es un excelente deodorizante y quitamanchas, siendo de amplia aplicación en la industria alimenticia.

Detergentes y Sanitizantes para equipos CIP

Proyectos de Limpieza para Alimentos y Bebidas

<p>ODO 1000</p>		<p>50 Kg</p>	<p>Microbicida de amplio espectro</p>	<p>Es un excelente sanitizante a base de Iodo libre ideal para usarse en alimento y equipos de proceso de alimentos en general.</p>
------------------------	---	--------------	---------------------------------------	---