



Línea

Higiene industrial



**Industria
Avícola**

 **WEIZUR**



LOGÍSTICA EN HIGIENE

Al momento de planificar las tareas de limpieza y desinfección se deben tener en cuenta una serie de factores:

- Superficies
- Material de los equipos u objetos
- Tiempo disponible
- Limitaciones de temperatura
- Tipo de proceso de limpieza.

WEIZUR provee los productos y el asesoramiento adecuado para cada situación en particular, ayudando a lograr un producto de calidad, al menor costo de higiene posible y sin comprometer la seguridad alimentaria.

Por lo tanto, asegurar una perfecta limpieza e higiene es crucial, especialmente en mataderos y salas de despiece.

Es necesario planificar el control de microorganismos patógenos, para garantizar un producto seguro y duradero.

MICROORGANISMOS NOCIVOS

En la industria cárnica se pueden encontrar dos tipos de microorganismos nocivos: Los microorganismos patógenos y alterantes.

Los microorganismos patógenos pueden describirse como aquellos capaces de crecer en los alimentos y producir enfermedades al consumidor. Los más conocidos son Salmonella y Listeria.

Los microorganismos alterantes, como las Pseudomonas, son los que afectan a la vida útil del producto y producen cambios indeseables en sus características organolépticas como el color, el sabor o la textura.

Es por esto que las superficies que entran en contacto con el producto deben estar higienizadas durante la jornada para evitar la transferencia de microorganismos. En las plantas de procesamiento también se pueden encontrar otros microorganismos como *E. coli*, *Staphylococcus spp.*



PRODUCTOS

Nuestra gama de productos, está formada por productos específicos que responden a las características y necesidades de la industria. Están diseñados para ser utilizados a bajas dosis, optimizando tanto las condiciones de aplicación como los resultados.

SUPERFICIES

LIMPIADORES ALCALINOS CLORADOS LÍQUIDOS



ASSISTANCE PLUS

Principio activo:

Hidroxido de Sodio 14%,
Hipoclorito de Sodio 4,50%

Limpiador alcalino clorado concentrado
Uso por circulación o aspersión manual.
Limpieza de equipos en plantas procesadoras de alimentos, tuberías, tanques, bandejas, pisos y paredes. Previene el desarrollo de mohos y controla olores.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts

LIMPIADORES ALCALINOS NO CLORADOS

Principio activo:

Hidroxido de Sodio 48%

Limpiador desincrustante alcalino
Uso por aspersión o circulación en la limpieza de circuitos, equipos y superficies, en instalaciones de establecimientos elaboradores de alimentos.
Tiene baja generación de espuma.
No ataca el acero inoxidable, y resulta especialmente apto para el lavado de envases de vidrio.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts

ZU500



OXICLEAN 5

Principio activo:

Ácido peracético 5%,
Peróxido de hidrogeno 22%

Desinfectante líquido
Germicida con un amplio espectro antimicrobiano.
Recomendado para circuitos cerrados de la industria.
No deja residuos inhibidores

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



CLX10

Principio activo:

Hipoclorito de sodio 100gr/LT.

Desinfectante Clorado
Recomendado para la limpieza y desinfección de equipos y superficies en plantas procesadoras de alimentos, para prevenir el desarrollo de mohos y controlar olores.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



BIOQUAT

Principio activo:

Cloruro de Benzalconio (Am. 4rio) 12% p/v

Bactericida y alguicida a base de sales de amonio cuaternario, recomendado para el tratamiento del agua de los circuitos de refrigeración industrial, CIP y para desinfectar ambientes donde haya acumulación de materia orgánica
No ataca metales, madera ni plástico.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



ESPUMÍGENOS PARA SUPERFICIES



ESBEN

Principio activo: Hidroxido de Sodio 30%

Limpiador alcalino para utilizar con equipos generadores de espuma. Limpieza profunda de equipos, paredes, pisos e instalaciones en general de la industria alimenticia. Es especialmente adecuado para la remoción de suciedades grasas y proteicas. Produce una espuma fácilmente removible por enjuague con agua. No ataca el acero inoxidable.

Presentación: 27kg; 270kg; 1350kg



EINAR

Principio activo: Ácido fosfórico 37%

Limpiador ácido para utilizar con equipos generadores de espuma. Para la limpieza pesada y desincrustado de paredes y superficies de equipos procesadores de alimentos, e instalaciones en general en la industria alimenticia. Puede usarse en superficies de acero inoxidable, azulejos, y metales.

Presentación: 25kg; 250kg; 1250kg



ELIN

Principio activo: Hidróxido de sodio 2,50%
Hipoclorito de sodio 4%

Limpiador alcalino clorado para utilizar con equipos generadores de espuma. Limpieza de superficies y equipos de acero inoxidable. Tiene poder desinfectante y desengrasante. Indicado para industrias de bebidas y alimentos en general. NO APTO para equipos que contengan aluminio.

Presentación: 22kg; 220kg; 1100kg



ENKY

Principio activo:
Hipoclorito de Sodio 5%
Hidroxido de Sodio 8,5%

Limpiador alcalino con cloro para utilizar con equipos generadores de espuma. Limpieza de superficies y equipos de acero inoxidable. Tiene poder desinfectante y desengrasante. Indicado para industrias de bebidas y alimentos en general. NO APTO para equipos que contengan aluminio.

Presentación:
20Lts, 200Lts, 1000Lts

DETERGENTE NEUTRO

DETERZUR

Principio activo:
Tensioactivo 24%

Detergente líquido neutro espumígeno
Uso manual para limpieza en general.
Remueve suciedades difíciles de eliminar
como tierra, grasa,
aceites fuertemente adheridos, residuos
de proteínas, levaduras, mohos, etc.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



Ecojet

Equipo generador de
espuma, de 50 litros de
capacidad.

Únicamente requiere aire
comprimido (6 bar) para
funcionamiento



Desinfección ambiental

Natamitech

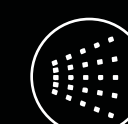
Antifúngico
Ambiental

A base de Natamicina

Evita el desarrollo
de hongos y levaduras



Para uso por
pulverización o nebulización



 **WEIZUR**

www.weizur.com