



HIGIENE DE MANOS	3
DETERGENTES ALCALINOS	4
DETERGENTES ALCALINOS SIN ESPUMA	5
DETERGENTES DESINFECTANTES	6
DESINFECTANTES	7
DESINCRUSTANTES	8
VARIOS ALIMENTARIA	9
DOSIFICADORES Y ACCESORIOS	10-16



alimentaria

El comercio de productos alimenticios, así como el perfeccionamiento y nuevas técnicas de producción, preparación y distribución de alimentos, convierten a la seguridad alimentaria en una necesidad básica para los profesionales del sector.

Por consiguiente, es imprescindible un control eficaz de la higiene, donde se pueda garantizar que las instalaciones, equipos, utensilios y vehículos empleados durante los procesos se mantengan limpios y desinfectados continuamente.

Por ello Químicas Quimxel ofrece un amplio abanico de posibilidades para garantizar una correcta limpieza e higiene en los distintos procesos alimenticios, adaptándose a las necesidades particulares de cada planta de producción.

Las instalaciones, utensilios, equipos y maquinaria utilizados durante la producción deben ser higienizados con productos específicos y homologados para su uso en la industria alimentaria, siguiendo protocolos de limpieza y desinfección de todas las áreas. Cada tipo de superficie, requiere un método de aplicación y una solución concreta. Disponemos de personal especializado, el cual pondrá a su disposición una gama completa de productos y equipos, así como un asesoramiento personalizado.



DERMOSAN

jabón dermatológico alimentaria



PH 6
puro



APTO USO
ALIMENTARIO

Producto perteneciente al tipo de los agentes de aplicación para la limpieza e higiene de manos. Actúa sobre grasas, aceites, productos carbonosos y otras suciedades. No contiene perfume. pH neutro. Posee componentes que favorecen el desarrollo de la capa epitelial. Ideal para la aplicación en servicios públicos, oficinas, centros hospitalarios, colegios, instituciones, plantas de manipulado de alimentos, etc.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0010022	5 litros	4 x 5	
0010025	20 litros		

ASEPTIC

Gel Hidroalcohólico Antiséptico para la piel sana y la Desinfección Quirúrgica de Manos



PH 7'25
puro



APTO USO
ALIMENTARIO

Gel hidroalcohólico indicado para la desinfección de las manos sin aclarado incluida la desinfección quirúrgica de manos. Su gran poder desinfectante y la ausencia de perfumes y colorantes, lo hacen especialmente indicado para su uso en servicios médicos y centros hospitalarios. TESTADO DERMATOLÓGICAMENTE.

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470097	70 ml	80 x 70	
0470088	500 ml	20 x 500	
0470051	5 litros	4 x 5	

NORMA UNE-EN 1500, NORMA UNE-EN 1276, NORMA UNE-EN 1650, NORMA UNE-EN 14476, NORMA UNE-EN 12791, NORMA UNE-EN 13624, NORMA UNE-EN 13727, REG. FAB.: 9735-DS, N° REG. AEMPS: 781-DES, N° ROESB: 0038-CV

ASEPTIC LOCION

Loción Hidroalcohólica Antiséptica para la Piel Sana y la Desinfección Quirúrgica de Manos



PH 7
puro

Loción hidroalcohólica indicada para la desinfección de las manos sin aclarado incluida la desinfección quirúrgica de manos. Su gran poder desinfectante y la ausencia de perfumes y colorantes, lo hacen especialmente indicado para su uso en servicios médicos y centros hospitalarios. TESTADO DERMATOLÓGICAMENTE.

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470130	500 ml	20 x 500	
0470131	5 litros	4 x 5	

NORMA UNE-EN 1500, NORMA UNE-EN 1276, NORMA UNE-EN 1650, NORMA UNE-EN 14476, NORMA UNE-EN 12791, NORMA UNE-EN 13624, NORMA UNE-EN 13727, REG. FAB.: 9735-DS, N° REG. AEMPS: 781-DES, N° ROESB: 0038-CV

0390027 SOPORTE PARED JABÓN.



detergentes alcalinos

DESCON

detergente neutro autoespumante

Detergente neutro altamente espumante y de fácil aclarado para uso manual y por inmersión en equipos y utensilios en la industria alimentaria. Aplicable en la limpieza de cualquier tipo de superficie, incluidos plásticos y metales blandos como el aluminio. También puede ser utilizado como aditivo espumante con equipos de proyección de espuma.



PH 6'5
puro



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470122	10 litros		
0470087	20 litros		

GRASNET 20

detergente alcalino concentrado

Producto de características alcalinas con alto poder secuestrante y dispersante. Especialmente indicado para ser empleado en industria alimentaria donde se produzcan acumulaciones de materia orgánica y grasas donde incluso no existe una facilidad de acceso para realizar una limpieza manual. Contiene en su composición poderosos humectantes que facilitan la penetración y ataque sobre la suciedad.



PH 13
5%



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470011	10 litros		
0470075	20 litros		

DESEN FOAM

detergente espumante

Detergente con gran poder espumante para limpieza y desengrase en cualquier tipo de superficie: maquinaria, paredes, bandejas, bancadas, etc. en la industria alimentaria. Puede ser utilizado en proyección en forma de espuma sobre superficies verticales proporcionando el tiempo de contacto adecuado para el desengrase y la limpieza correcta. Recomendable para la limpieza general en salas de despiece y manipulación de alimentos.



PH 13
5%



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470013	11 kilos		
0470073	22 kilos		

TOP FOAM

Desengrasante alta alcalinidad espumante

Detergente espumante de alta alcalinidad para la limpieza y desengrase en superficies con suciedad persistente y requemada. Por su alta alcalinidad se recomienda evaluar el contacto prolongado con determinados materiales (aluminio, galvanizado y otros metales blandos). Especial aplicación en hornos, freidoras, salas de ahumados, planchas, prensas, autoclaves, así como en cualquier superficie con residuos intensos y persistentes.



PH 13'3
1%



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470124	12 kilos		
0470125	24 kilos		

detergentes alcalinos sin espuma

DESEN 80

detergente alcalino sin espuma

Actúa como eficaz limpiador y detergente. Indicado para la limpieza de bandejas, superficies muy sucias, maquinaria, limpieza CIP, etc. en la industria alimentaria. Adecuado para su utilización en aguas blandas o semiduras (hasta 20 °HF). Indicado en la limpieza CIP, lavados en spray, lavado de botellas o desengrase de cualquier aplicación donde la espuma sea antiproducente.

PH 12'5
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470119	12kilos		CIP
0470105	24 kilos		

DESEN 16

desengrasante alcalino sin espuma

Producto de alto poder limpiador y detergente, con gran capacidad de emulsión frente a grasas y suciedades. Especialmente indicado en la limpieza de industria alimentaria (bandejas, superficies con gran suciedad, maquinaria, circuitos, equipos, etc.) Posee en su composición una perfecta combinación de secuestrantes con una poderosa acción anti-incrustante. Exento de espuma.

PH 12'5
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470006	11 kilos		CIP
0470074	22 kilos		

DESEN 47

desengrasante antiespumante CIP

Producto de características alcalinas con alto poder emulsionante frente a suciedades orgánicas. En su composición contiene elementos anti-incrustantes y tensoactivos con efecto antiespumante. Indicado en la limpieza CIP, lavados en spray y lavado de botellas.

PH 13
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0320182	15 kilos		CIP
0320183	30 kilos		

TERSOL

detergente alcalino polvo

Producto en polvo indicado para la limpieza de superficies en general, adecuado también en su uso para la industria alimentaria, donde se produzcan acumulaciones de materia orgánica, grasas, etc. Contiene en su composición humectantes y tensoactivos que facilitan su poder emulsionante. Producto de características alcalinas con un alto poder secuestrante y dispersante.

PH 12'5
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470068	25 kilos		

DENCLOR S/E

desengrasante clorado sin espuma



PH 12
1%



APTO USO ALIMENTARIO

Detergente desinfectante para limpieza y desinfección de superficies, circuitos y equipos en la industria alimentaria. Sus soluciones carecen de espuma lo que lo hacen perfectamente indicado para el tratamiento. Gran poder dispersante de la dureza y de la suciedad, evitando incrustaciones. Puede emplearse entre 20 y 60° C con superficies de acero inoxidable. Conservar a la sombra y preferiblemente en sitio fresco.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470000	11 kilos		
0470077	22 kilos		



NORMA UNE-EN 13697
Nº Reg. D.G.S.P. 16-20/40-03564 HA

DENCLOR FOAM

desengrasante clorado espumante



PH 12
1%



APTO USO ALIMENTARIO

Detergente desinfectante y desodorizante de superficies verticales por proyección de espuma donde se aplica para la limpieza de exterior de maquinaria de llenado y de procesos, salas de refrigeración, paredes y en general todo tipo de maquinaria en la industria alimentaria: láctea, cárnica, conservera, etc. Desinfección de superficies duras en disolución acuosa.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470003	11 kilos		
0470076	22 kilos		



NORMA UNE-EN 13697
Nº Reg. D.G.S.P. 16-20/40-03313 HA

LICLOR 29

desengrasante clorado concentrado s/e



PH 12'5
1%



APTO USO ALIMENTARIO

Desengrasante desinfectante para limpieza y desinfección de circuitos y equipos en la industria alimentaria. Sus soluciones carecen de espuma, por ello es un producto muy indicado para limpiezas donde se requiera esta característica. En el caso de utilizarse en circuitos de ordeño, es aconsejable combinarlo alternativamente (nunca al mismo tiempo) con un detergente ácido para completar las dos limpiezas diarias. Producto completamente biodegradable.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470091	12 kilos		
0470092	24 kilos		



NORMA UNE-EN 13697
Nº Reg. D.G.S.P. 15-20/40-03314 HA

DENGRAS FOOD

desengrasante desinfectante uso alimentaria



PH 12'5
5%



APTO USO ALIMENTARIO

Es un desengrasante de múltiples utilidades, posee en su formulación componentes desinfectantes basados en amonios cuaternarios. Destinado a la limpieza de superficies de todo tipo dentro de cocinas e industrias alimentarias. Es un desengrasante en base a glicolcoholes que no deja residuos, y es de fácil aclarado.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470093	750 ml	12 x 750	
0470089	5 litros	4 x 5	
0470090	20 litros		



NORMA UNE-EN 13697
Nº Reg. D.G.S.P. 14-20/40-05020, 14-20/40-05020 HA

AMPHOS

desinfectante exento de amonios cuaternarios



PH 11
puro



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0050070	5 litros	4 x 5	

NORMA UNE-EN 13697, Nº ROESB 0038-CV,
Nº Reg. D.G.S.P. 15-20/40-07293, 15-20/40-07293 HA

DESCOL 75

desinfectante hidroalcohólico



PH 8
puro



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470116	750 ml	12 x 750	
0470069	5 litros	4 x 5	

NORMA UNE-EN 13697, UNE-EN 1276, UNE-EN 1650,
Nº Reg. D.G.S.P. 12-20/40-04234, 12-20/40-04234 HA

HP CLOR

desinfectante de superficies clorado



PH 12'5
1%



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0050072	12 kilos		
0050073	24 kilos		

NORMA UNE-EN 13697, Nº ROESB 0038-CV
Nº Reg. D.G.S.P. 15-20/40-07294, 15-20/40-07294 HA

BIOXEL

desinfectante, amonios cuaternarios



PH 7
puro



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0050004	5 litros	4 x 5	
0050021	20 litros		

Producto de alto poder desinfectante con acción detergente, fungicida y bactericida. Especialmente recomendado para la desinfección en superficies duras en los siguientes campos: industria alimentaria, institucional, etc. Mantiene su actividad biocida a bajas temperaturas y su eficacia bactericida en presencia de materia orgánica.

Desinfectante que posee como principio activo biocida, una combinación de amonios cuaternarios en solución hidroalcohólica. Tiene propiedades bactericidas y fungicidas. Se utiliza para la desinfección de instalaciones de la industria alimentaria, máquinas, etc. Por su composición es de rápido secado. Gracias a esta acción se aconseja su uso en industrias o procesos donde no sea deseable la acumulación de agua o humedad.

Poderoso limpiador desinfectante. Aplicable para limpieza y desinfección de almacenes, superficies, suelos, circuitos y equipos de uso ambiental y en la industria alimentaria donde se requiere una buena potencia de limpieza y desinfección.

OXEL

desinfectante base paracético blanqueante



PH <2
puro



APTO USO
ALIMENTARIO

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0080094	22 kilos		

NORMA UNE-EN 13697,
Nº Reg. D.G.S.P. 17-20/40-06195-HA

Producto de alto poder desinfectante libre de cloro, que actúa contra todo tipo de gérmenes y bacterias. Inodoro a las concentraciones de uso. Especialmente recomendado para la desinfección en aquellos procesos que se requiera poca o nula espuma, por ello es recomendado en procesos CIP. No es corrosivo para materiales como teflón, polietileno, acero inoxidable, hierro estañado y poliestireno. Adecuado para la desinfección en general y especialmente para industria alimentaria, desinfección de líneas de llenado, tanques de almacenamiento, etc. Contenido peracético 5%

DS 15 IN

detergente desincrustante



PH 1'15
1%



APTO USO
ALIMENTARIO

Producto de características ácidas con intensa acción desincrustante de sales cálcicas y magnésicas. Especialmente indicado para la disolución de piedra de leche en las instalaciones de ordeño mecánico. Posee control de espuma, lo que lo hace indicado para limpiezas por circulación en circuito cerrado. Producto con inhibidores, no ataca a los materiales utilizados corrientemente en la industria alimentaria, sobre todo, acero inoxidable.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470042	12 kilos		
0470082	24 kilos		



DESCRUST F

desincrustante industria alimentaria



PH 1'5
1%



APTO USO
ALIMENTARIO

Producto de marcado carácter ácido que actúa eficazmente como eliminador de incrustaciones de cal, en tuberías, calderas, intercambiadores de calor ,etc. y como eliminador de restos de cemento u otro tipo de suciedades muy incrustadas. Posee en su composición humectantes que facilitan la destrucción de las incrustaciones debido a su mayor poder de penetración. Incorpora potentes inhibidores para evitar la corrosión sobre metales que actúan formando un film que evita el ataque tan directo de los componentes ácidos sobre los metales.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0220005	12 kilos		
0220019	24 kilos		



LC 56 FOAM

Detergente ácido espumante



PH 1'75
1%



APTO USO
ALIMENTARIO

Producto de características ácidas especialmente diseñado para la eliminación de incrustaciones, restos grasos u orgánicos, calcáreos u otro tipo de suciedades. Contiene en su composición elementos humectantes que ayudan a la eliminación de incrustaciones, ya que facilitan su poder de penetración. Posee coadyudantes con elevada formación de espuma, lo que nos permite una mayor fijación sobre las superficies a tratar.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470045	10 litros		
0470083	20 litros		





PH 4'5
puro

ANTIESPUMANTE

antiespumante

Emulsión acuosa no iónica a base de aceites. Es un producto muy eficaz para la prevención, control y eliminación de espumas en medio acuoso.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0430064	5 litros	4 X 5	
0430110	20 litros		



PH 7
puro

BIOFOSS

eliminador de olores biológico

Producto basado en el sistema de biomejoramiento para eliminar la formación y acumulación de materia orgánica. Especialmente efectivo en el mantenimiento de drenajes, separadoras de grasas y sistemas de depuración de residuos, siendo muy adecuado en el tratamiento de olores en restauración, hostelería y nivel doméstico.

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0050034	5 litros	4 x 5	
0050052	20 litros		



PH 3
puro

OXOCLEAN

aditivo limpiador oxigenado

Producto adecuado para la utilización en limpiezas enérgicas. Su uso se realiza combinado con cualquier detergente alcalino o neutro. Esta combinación se realiza en aplicación manual con detergentes espumantes o en aplicación con máquina usando detergentes no espumantes. Ideal para la utilización en limpieza enérgica de suelos duros (mármol, terrazo, granito, etc.)

CÓDIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0030176	10 litros		



APTO USO
ALIMENTARIO

PRESIÓN DE RED

CAÑÓN DE ESPUMA MÓVIL

Sistema de espuma móvil que permite realizar la limpieza de todo tipo de superficies, ya que ofrecen al usuario la posibilidad de llegar a cualquier punto, debido a que se puede transportar hasta el punto de aplicación de forma fácil y cómoda.

CÓDIGOS	CAPACIDAD	MATERIAL	P. AIRE MÁX.
0500082	24 litros	INOX	8 Bar
0500081	50 litros	INOX	8 Bar



EQUIPO DE DESINFECCIÓN

Sistema especialmente destinado a la limpieza intensiva y a la desinfección de suelos o superficies para los sectores de la industria agro-alimentaria, colectividades...

Evita el excesivo consumo de agua, contribuyendo así a la protección del entorno y a la reducción de costes.

- Incluye soporte de garrafa de 5 litros.
- Su forma facilita guardar la manguera enrollada.

CÓDIGOS	MANGUERA	P. AGUA	T. MAX	% DISOLUCIÓN
0500073	15m.	2 - 6 Bar	70º	0,5% - 11%



EQUIPO DE ESPUMA

Sistema compacto multifunción que permite realizar la limpieza de superficies mediante la aplicación de espuma producida por la mezcla de un producto concentrado, agua y aire. Además dispone también de la función de desinfección y aclarado posterior.

CÓDIGOS	MANGUERA	P. AGUA	T. MAX	% DISOLUCIÓN	P. AIRE
0500068	15m.	3 - 6 Bar	50º	0,5% - 9%	2 - 5 Bar



EQUIPOS DE ESPUMA A PRESIÓN DE RED 3 - 5 CON ACLARADO



0500033
Satélite presión de red para 1
producto 3-5 Bar.



0500034
Satélite presión de red para 2
productos 3-5 Bar.



0500035
Satélite móvil presión de red para 1
producto

CÓDIGOS	PRODUCTO	P. AGUA ENTRADA	T. MÁX. AGUA	% DISOLUCIÓN	P. MÍNIMA AIRE
0500033	1	3 - 5 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar
0500034	2	3 - 5 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar
0500035	1	3 - 5 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar

EQUIPOS DE ESPUMA A PRESIÓN DE RED 6 - 10 CON ACLARADO



0500041
Satélite presión de red para 1
producto 6-10 Bar.



0500057
Satélite presión de red para 2
productos 6-10 Bar.



0500088
Satélite móvil presión de red para 1
producto 6-10 Bar.

CÓDIGOS	PRODUCTO	P. AGUA ENTRADA	T. MÁX. AGUA	% DISOLUCIÓN	P. MÍNIMA AIRE
0500041	1	6 - 10 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar
0500057	2	6 - 10 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar
0500088	1	6 - 10 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar

CENTRAL MURAL PRESIÓN DE RED CON PUNTO DE LIMPIEZA

La Central Mural es una estación para el aumento de la presión de agua. 4 bares más que la presión de entrada. Nos permite un aclarado a una presión de 7 bares con 3 bares de entrada. Bomba, control, venturi y demás elementos montados en el interior de un armario inoxidable. Selección de aclarado y espuma en la misma central. Espuma seca y de calidad. Números de usuarios de modo simultáneo recomendados 1.

CÓDIGOS MODELO

0500037	Central de Limpieza
---------	---------------------

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Voltaje	2X220 VAC.
Potencia	0,75 KW
Frecuencia	50HZ.

ALIMENTACIÓN AGUA

Min./Máx.Presión	3 - 5 Bar
Presión Bombeo a 3 Bar Entrada	7 Bar
Caudal Máximo	1500 l/h
Consumo Aclarado	18 l/min.
Consumo Desinfección	10 l/min.
Consumo Espumado	7 l/min.

ALIMENTACIÓN AIRE

Presión trabajo	3 - 6 Bar
Consumo 6 Bar	150 l/min.

OTROS

Temperatura trabajo	40°
Rango Dosificación	1% - 6%



EQUIPOS SOBRE CARRO MÓVIL



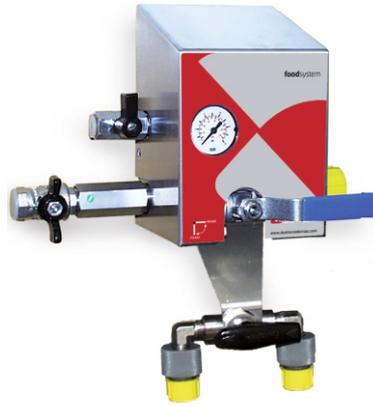
Todos los modelos de satélite pueden montarse sobre carro móvil de acero inoxidable con soportes incorporados para bidones de 5 litros ó de 25 litros, incorporando la longitud de manguera según las necesidades del cliente.

MEDIA PRESIÓN

SATÉLITES DE ESPUMA MEDIA PRESIÓN 10 - 50



0500038
Satélite media presión para 1
producto 10-50 Bar.



0500039
Satélite media presión para 2
productos 10-50 Bar.



0500040
Satélite móvil media presión para 1
producto 10-50 Bar.

CÓDIGOS	PRODUCTO	P. AGUA ENTRADA	T. MÁX. AGUA	% DISOLUCIÓN	P. MÍNIMA AIRE
0500038	1	10 - 50 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar
0500039	2	10 - 50 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar
0500040	1	10 - 50 Bar	70º	1% - 6%	4 Bar

EQUIPOS SOBRE CARRO MÓVIL



Todos los modelos de satélite pueden montarse sobre carro móvil de acero inoxidable con soportes incorporados para bidones de 5 litros ó de 25 litros, incorporando la longitud de manguera según las necesidades del cliente.

CENTRAL MURAL DE MEDIA PRESIÓN CON PUNTO DE LIMPIEZA Y VARIADOR DE FRECUENCIA

La Central Mural es una estación para el aumento de la presión de agua. 17 bares más que la presión de entrada. Nos permite un aclarado a una presión de 20 bares con 3 bares de entrada. Bomba, control, venturi y demás elementos montados en el interior de un armario inoxidable. Selección de aclarado, desinfectante y espuma en la misma central. Espuma seca y de calidad. Posibilidad de conectar Satélites 10 - 50. Números de usuarios de modo simultáneo recomendados 1 - 4 y 1 - 6. Con variador de frecuencia incorporado en la misma bomba.

CÓDIGOS	0500042	0500043
---------	---------	---------

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Voltaje	3X440 VAC.	3X440 VAC.
Potencia	5,5 KW	7,5 KW
Frecuencia	50 - 60 HZ.	50 - 60 HZ.

ALIMENTACIÓN AGUA

Min./Máx.Presión	3 - 5 Bar	3 - 5 Bar
Presión Bombeo a 3 Bar Entrada	20 Bar	20 Bar
Caudal Máximo	7500 l/h	12600 l/h
Consumo Aclarado	30 l/min.	30 l/min.
Consumo Desinfección	12 l/min.	12 l/min.
Consumo Espumado	10 l/min.	10 l/min.

ALIMENTACIÓN AIRE

Presión trabajo	3 - 6 Bar	3 - 6 Bar
Consumo 6 Bar	150 l/min.	150 l/min.

OTROS

Temperatura trabajo	70º	70º
Rango Dosificación	1% - 6%	1% - 6%
Número de usuario simultáneo	1 - 4	1 - 6



CENTRAL MÓVIL CON PUNTO DE LIMPIEZA

La Central Móvil es una estación para el aumento de la presión de agua. 17 bares más que la presión de entrada. Nos permite un aclarado a una presión de 20 bares con 3 bares de entrada. Selección de aclarado, desinfectante y espuma en la misma central. Espuma seca y de calidad. Fácil de instalar y conectar a la red eléctrica y de agua. Números de usuarios 1. Ideal para catering, cocinas industriales y pequeños obradores. Compresor incorporado.



CÓDIGOS	MODELO
---------	--------

0500044	Central Móvil con compresor.
---------	------------------------------

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Voltaje	3X440 VAC.
Potencia	2,2 KW
Frecuencia	50HZ.

ALIMENTACIÓN AGUA

Min./Máx.Presión	3 - 5 Bar
Presión Bombeo a 3 Bar Entrada	7 Bar
Caudal Máximo	4200 l/h
Consumo Aclarado	30 l/min.
Consumo Desinfección	10 l/min.
Consumo Espumado	10 l/min.

ALIMENTACIÓN AIRE

Compresor Incorporado

OTROS

Temperatura trabajo	40º
Rango Dosificación	1% - 6%

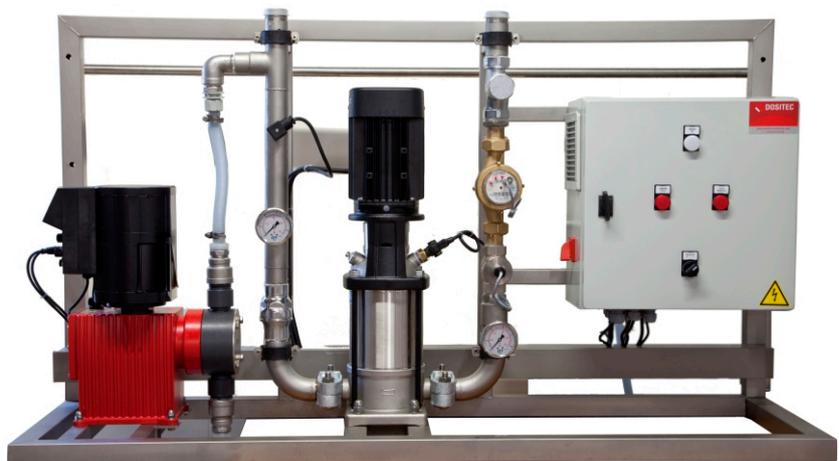
PROYECTOS ESPECIALES BAJO PEDIDO (CONSULTENOS)

Quimxel realiza proyectos de instalación de sistemas para la limpieza y desinfección en Industrias Alimentarias.

Nos adaptamos a las características de sus instalaciones, realizando un proyecto personalizado y acorde a sus necesidades.



- Equipos de espuma con presión de red.
- Equipos de espuma a media presión.
- Traslado
- Satélites automáticos
- Limpieza de cintas
- Limpieza de sistemas de llenado de botellas
- Limpieza de cajas o moldes
- CIPs



sistemas de limpieza y desinfección

ACCESORIOS

	0500046	Válvula de media presión 1/2" M inox mango vulcanizado
	0500048	Boquilla completa desinfección AMARILLA 25º-30 l/min PR/MP
	0500049	Boquilla completa espuma 80mm 50º-150 l/min BLANCA PR/MP
	0500047	Boquilla completa aclarado AZUL 15º-30 l/min PR/MP
	0500050	Lanza de espuma 50cm 50º-150 L/MIN PR/MP
	0500051	Lanza de aclarado 80cm 15º-30l/min PR/MP
	0500052	Soporte para 3 boquillas
	0500053	Soporte INOX para manguera ALIMENTARIA
	0500054	Enlace rápido hembra INOX 1/2" H
	0500055	Enlace rápido hembra inox 1/2" M
	0500056	Adaptador macho enlace rápido 1/2" H
	0500095 0500091 0500092 0500093	Manguera azul 10m 1/2" MM COMPLETA PR/MP Manguera azul 15m 1/2" MM COMPLETA PR/MP Manguera azul 20m 1/2" MM COMPLETA PR/MP Manguera azul 25m 1/2" MM COMPLETA PR/MP