



LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

Sabemos que la limpieza de las instalaciones y maquinaria utilizadas dentro de la **industria cárnica** son muy exigentes, es por eso que contamos con una familia de desinfectantes de alto espectro para **eliminar y reducir drásticamente la población microbiana**.

Nuestra variedad de productos especializados para esta industria cuentan con activos que **remueven la suciedad sin oxidar el acero y sin dejar residuos tóxicos**.

Proteger la salud de tus consumidores y garantizar la calidad de tus productos está al alcance de tus manos, con el uso de nuestros desinfectantes:

- CL ALKA
- CL ALKA Plus
- NA Super Foam Alka
- QUATernario
- Sany QUAT

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Nuestra familia de productos está especialmente diseñada para eliminar problemas dentro de esta industria como **biopelículas, bacterias, virus, hongos, levaduras, grasa, manteca y proteínas**.

1 Superficies que tengan contacto con alimentos:

- Picadores de carne.
- Embutidoras.
- Masajeadoras.
- Inyectores.

2 Limpiezas ambientales:

- Drenajes.
- Paredes.
- Pisos.
- Techos

3 Otros:

- Congeladores.
- Hornos de ahumado.
- Tapetes.
- Exclusas sanitarias.

Nuestro equipo puede asesorarte para encontrar la mejor solución. Contáctanos para mayor información.

