

alimentaria

QUIMICAS QUIMXEL, nace en el año 1988, dedicada desde el inicio a la fabricación de productos de limpieza e higiene industrial.

Apoyados en nuestra amplia gama de productos nos hemos consolidado como empresa de referencia en el sector. Nuestros casi 25 años de trayectoria nos han servido para posicionarnos como empresa líder en la prestación de todo tipo de soluciones en los diferentes sectores.

Contamos con distribuidores en todo el territorio nacional y una amplia cobertura internacional.

## **Perteneceemos y cooperamos con diversas entidades del sector:**

<b>ADELMA</b>	Asociación de empresas de detergentes y productos de limpieza
<b>AITEX</b>	Instituto Tecnológico Textil
<b>AINIA</b>	Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
<b>ASFEL</b>	Asoc. de Fabricantes Españoles de Productos de Limpieza e Higiene
<b>QUIMACOVA</b>	Asoc. Química y Medioambiental del Sector Químico
<b>FIMED</b>	Seguridad Medioambiental

### **CERTIFICACIONES:**

**Certificación ISO 14001:2004**

**Certificación ISO 9001:2008**

Empresa inscrita en el ROESP con nº 0038-CV; disponemos de una amplia gama de detergentes y desinfectantes para la industria alimentaria homologados con códigos HA. Hemos desarrollado una línea ECOLABEL, acorde con las nuevas exigencias, productos que mantienen altos estándares de calidad, respetuosos con el medio ambiente y que ofrecen la máxima seguridad y conformidad con las nuevas normas comunitarias.





LIMPIEZA DE MANOS	3
DETERGENTES ALCALINOS	4
DETERGENTES ALCALINOS CLORADOS	5
DESINFECTANTES	6
DESINCRUSTANTES	7
OTROS PRODUCTOS	8
SISTEMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	9-10



# 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.

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

Reg. Cosmética 9735-CS

## ASEPTIC

### gel hidroalcoholico antiséptico para la piel sana



PH 7'25  
puro



APTO USO  
ALIMENTARIO

Es un gel hidroalcoholico indicado para la desinfección de las manos sin aclarado. Su gran poder desinfectante y la ausencia de perfumes y colorantes, lo hacen especialmente indicado para su uso en servicios médicos, centros hospitalarios, industria alimentaria. Enriquecido con Aloe Vera. TESTADO DERMATOLÓGICAMENTE.

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

NORMA UNE-EN 1500, NORMA UNE-EN 1276,  
NORMA UNE-EN 1650, REG. FAB.: 9735-DS,  
Nº REG. AEMPS: 781-DES, Nº ROESB: 0038-CV

# detergentes alcalinos

## 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 °dHF). 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

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470119	12 kilos		
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 12'25  
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470006	11 kilos		
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

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0320183	30 kilos		



## 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

CODIGOS	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

CODIGOS	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

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470124	12 kilos		
0470125	24 kilos		



## 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 6.75  
puro



APTO USO ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
---------	---------	-----------	------------

0470122	10 litros		



## 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%



APTO USO ALIMENTARIO

CODIGOS	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.

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470000	11 kilos		CIP
0470077	22 kilos		

NORMA UNE-EN 13697  
HOMOLOGACIÓN 09-20/40-03564 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.

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470003	11 kilos		
0470076	22 kilos		

NORMA UNE-EN 13697  
HOMOLOGACIÓN 09-20/40-03313 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.

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470091	12 kilos		CIP
0470092	24 kilos		

NORMA UNE-EN 13697  
HOMOLOGACIÓN 15-20/40-03314 HA

## DENGRAS FOOD

desengrasante desinfectante



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.

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470093	750 ml	12 x 750	
0470089	5 litros	4 x 5	
0470090	20 litros		

NORMA UNE-EN 13697  
HOMOLOGACIÓN 14-20/40-05020, 14-20/40-05020 HA

## AMPHOS SF

### desinfectante anfotérico

Desinfectante bactericida y fungicida basado en compuestos anfotéricos que tienen una gran efectividad biocida frente a un amplio espectro de bacterias. Utilizado para la desinfección en diferentes campos como la industria de bebidas, alimentaria, sanitaria, mataderos, etc. Posee características detergentes y una gran estabilidad incluso frente a pH alcalinos con un elevado poder de limpieza.



PH 11  
puro



APTO USO  
ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0460093	750ml	12 x 750	 

NORMA UNE-EN 13697  
HOMOLOGACIÓN 12-20/40-04365, 12-20/40-04365 HA

## BIOXEL

### desinfectante, amonios cuaternarios

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.



PH 7  
puro



APTO USO  
ALIMENTARIO

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

NORMA UNE-EN 13697  
HOMOLOGACIÓN 15-20/40-02978, 15-20/40-02978 HA

## ESPOREX

### Desinfectante aldehídico

Desinfectante aldehídico de contacto directo con elevada actividad antimicrobiana. Tiene propiedades bactericidas y fungicidas. Es efectivo en presencia de materia orgánica y de gran rapidez de acción. Contiene una alta concentración en principios activos.



PH 4,7  
puro



APTO USO  
ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470020	5 litros	4 x 5	 
0470080	20 litros		

NORMA UNE-EN 13697, UNE-EN 1276,  
UNE-EN 1650, HOMOLOGACIÓN 08-20/40-030056,  
08-20/40-030056 HA

## HP CLOR

### desinfectante de superficies clorado

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.



PH 12  
1%



APTO USO  
ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0050072	12 kilos		 
0050073	24 kilos		

NORMA UNE-EN 13697, Nº ROESB 0038-CV  
HOMOLOGACIÓN 15-20/40-07294, 15-20/40-07294 HA

## AMPHOS

### desinfectante anfotérico

Desinfectante bactericida y fungicida basado en aminas terciarias con gran efectividad biocida frente a un amplio espectro de bacterias. Se utiliza en diferentes campos como la industria de bebidas, alimentaria, mataderos, etc. Posee características detergentes y una gran estabilidad incluso frente a pH alcalinos con un elevado poder de limpieza. Producto efectivo en presencia de materia orgánica con gran rapidez de acción. Es un producto de bajo impacto medioambiental por su facilidad de biodegradación.



PH 11  
puro



APTO USO  
ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0050070	5 litros	4 x 5	 
0050071	20 litros		

NORMA UNE-EN 13697, Nº ROESB 0038-CV,  
HOMOLOGACIÓN 15-20/40-07293, 15-20/40-07293 HA

## DESCOL 75

### desinfectante hidroalcohólico

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.



PH 8  
puro



APTO USO  
ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470116	750 ml	12 x 750	 
0470069	5 litros	4 x 5	
0470079	20 litros		

NORMA UNE-EN 13697, UNE-EN 1276,  
UNE-EN 1650, HOMOLOGACIÓN 12-20/40-04234,  
12-20/40-04234 HA

## OXEL

### desinfectante CIP

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%



PH <1  
puro



APTO USO  
ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0080094	22 kilos		  CIP



## DS 15 IN

### detergente desincrustante



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.

PH 1'15  
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470042	12 kilos		CIP
0470082	24 kilos		CIP



## DESCRUST F

### desincrustante industria alimentaria



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.

PH 1'75  
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0220005	12 kilos		CIP
0220019	24 kilos		CIP



## LC 56 FOAM

### Detergente ácido espumante



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.

PH 1'75  
1%



APTO USO ALIMENTARIO

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0470045	10 litros		
0470083	20 litros		



## ANTIESPUMANTE



PH 5  
puro

Emulsión acuosa no iónica a base de aceites. Es un producto muy eficaz para la prevención, control y eliminación de espumas en medio acuoso. El producto es apto para su uso en contacto directo con alimentos. Cumple las siguientes normativas alimentarias:

- FDA 21 CFR 173.340 DEFOAMING AGENTS
- EU 95/2 PART 1 & 2 DIRECT FOOD ADDITIVE (E-900 EUROPEAN FOOD E-NUMBER)

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

## BIOFOSS

### eliminador de olores biológico



PH 7  
puro

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.

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

## OXOCLEAN

### aditivo limpiador oxigenado



PH 3  
puro

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 maquina usando detergentes no espumantes. Ideal para la utilización en limpieza enérgica de suelos duros (mármol, terrazo, granito, etc.)

CODIGOS	ENVASES	EMBALAJES	APLICACIÓN
0030176	10 litros		



APTO USO  
ALIMENTARIO

## CENTRAL DE PULVERIZACIÓN

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.



## CENTRAL 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.



## CAÑÓN DE ESPUMA

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



## INYECTOR LP 1.5-5 1 P

El inyector LP 1.5-5 es un equipo compacto diseñado para limpiar superficies mediante la aplicación única y exclusiva de espuma.



## INYECTOR LP 3-10

El Inyector LP 3-10 es un equipo compacto diseñado para limpiar superficies mediante la aplicación de espuma y desinfectante.

## INYECTOR MP 10-50

El Inyector MP 10-50 es un equipo compacto diseñado para limpiar superficies mediante la aplicación de espuma y desinfectante.



## CENTRAL DE LIMPIEZA 20-100

La central de limpieza 20-100 está diseñada para ser utilizada en lugares que requieran limpieza a media presión.

## CENTRAL DE LIMPIEZA 20-150

La central de limpieza 20-150 está diseñada para ser utilizada en lugares que requieran limpieza a media presión.



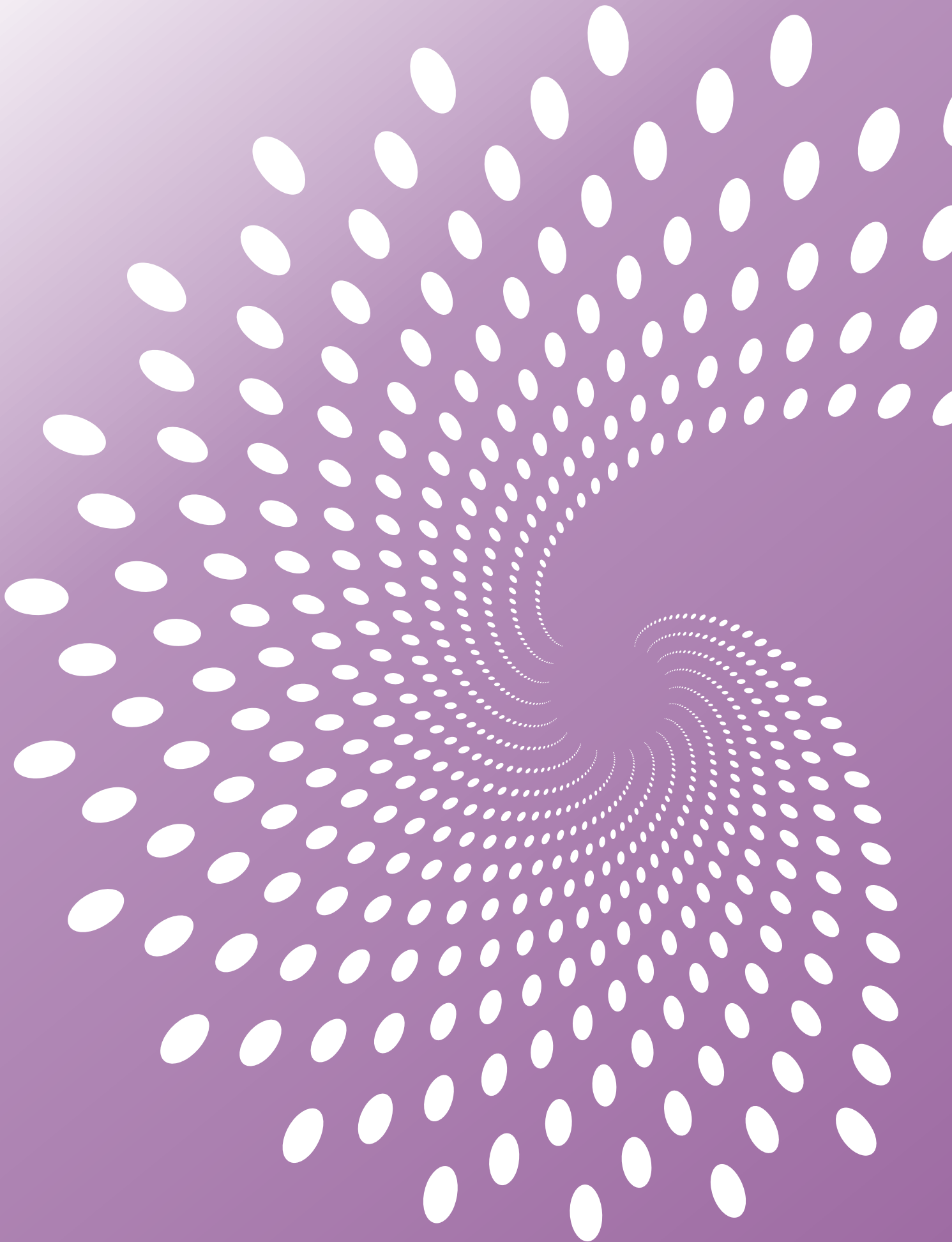
## INYECTOR MOBIL LP 3-10

El Inyector LP 3-10 es un equipo compacto diseñado para limpiar superficies mediante la aplicación de espuma y desinfectante.

El principio básico de funcionamiento de este equipo es el efecto venturi y se alimenta con agua de red, lo cual facilita especialmente su instalación.







P.I. Ciutat de Carlet - C/ Garbí, 20 - 46240 Carlet / Valencia / SPAIN  
Tel. +34 96 255 81 05 - Fax +34 96 255 81 06  
[www.quimxel.com](http://www.quimxel.com) - [info@quimxel.com](mailto:info@quimxel.com)