

Circuitos e instalaciones CIP:

Una gama completa de productos para las diferentes fases de la limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de los circuitos donde se procesan alimentos y bebidas es de gran importancia para asegurar la **calidad microbiológica** de los productos elaborados, y evitar posibles problemas sanitarios en los consumidores.

La **higienización** de los circuitos, pasterizadores, depósitos, etc., tiene unas características especiales, muy diferentes respecto a las superficies abiertas:

- Dificultad de **verificar visualmente la efectividad** de la limpieza.
- Existencia de codos, válvulas, zonas de expansión, etc, que dificultan los procesos de L+D y propician la aparición de **biofilms microbianos**, que pueden ocasionar una posterior contaminación de los alimentos.
- Imposibilidad de efectuar **fregados manuales** sobre las superficies de los circuitos.

BETELGEUX ofrece una completa gama de productos para la limpieza y desinfección de circuitos, pasterizadores y sistemas 'cleaning in place' (CIP).



Fases habituales en la limpieza de circuitos e instalaciones CIP:

1. Enjuague previo por recirculación de agua.
2. Fase alcalina de limpieza. Recirculación de una solución de limpieza alcalina que permita la eliminación de los restos orgánicos.
3. Enjuague con agua para eliminar la suciedad orgánica y los restos de detergente alcalino.
4. Fase ácida de limpieza. Recirculación de una solución de limpieza ácida que elimina las incrustaciones calcáreas, y minerales; así como los restos de detergentes alcalinos.
5. Enjuague de la solución ácida.
6. Desinfección mediante la recirculación de una solución biocida.
7. Enjuague final con agua.

Alternativas:

- Uso de productos de **"un solo pase"** que permiten efectuar únicamente la limpieza alcalina, sin tener que efectuar la fase ácida. Se utilizan productos con elevado poder secuestrante que evitan la precipitación de las sales inorgánicas.
- Realización de una **fase ácida-desinfectante**, en la que el desinfectante va incorporado junto al producto ácido.

BETELGEUX, S.A.

Germanías, 22. 46700 GANDIA (Valencia)

☎ 96 287 1345 - Fax 96 287 5867

E-mail: betelgeux@betelgeux.es

Circuitos e instalaciones CIP

Una gama completa de productos.

 Betelgeux

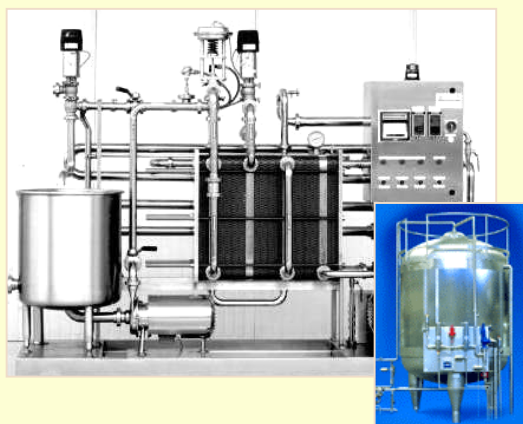
www.betelgeux.es

Fase de limpieza ácida

DESINCRUSTANTE SH15 Detergente líquido, no espumante. En base fosfórico. Elevado nivel de eliminación de incrustaciones.

BETELENE CIP-AD28 Detergente líquido, no espumante. Elevado poder de disolución de las incrustaciones orgánicas y minerales. Biocida de amplio espectro, activo, entre otros microorganismos, frente a hongos, bacterias, levaduras y algas.

BETELENE NS160 Detergente líquido, no espumante. Formulado en base a Ácido Nítrico. Elevado poder de eliminación de incrustaciones.



Fase de limpieza alcalina

BETELENE 8024 Producto de un sólo pase. La incorporación de secuestrantes y tensioactivos, mejoran sensiblemente los rendimientos en las operaciones de limpieza. Alta capacidad secuestrante para eliminar los iones de calcio y magnesio que producen las incrustaciones calcáreas.

BETELENE DB50 Formulado para mejorar la efectividad de las limpiezas alcalinas con sosa cáustica. La incorporación de secuestrantes y tensioactivos, mejoran sensiblemente los rendimientos en las operaciones de limpieza.

ADITIVO SX25 La incorporación de ADITIVO SX25 a las disoluciones de sosa cáustica consigue aumentar el poder de penetración de las disoluciones de sosa, mejorando la capacidad limpiadora. Además controla la formación de incrustaciones calcáreas, y disminuye la corrosividad de las disoluciones.

Desde el **Departamento Técnico** de **BETELGEUX, S.A.**, asesoramos a nuestros clientes para la implantación de los programas de limpieza y desinfección. Realizamos un riguroso control de resultados tras la aplicación de los productos, comprobando la eficacia de los mismos. Es un servicio más que BETELGEUX ofrece a sus clientes.

¡No dude en consultarnos!

☎ 96 287 1345

Desinfección

BETELENE OX-140 Activo frente a bacterias, hongos, levaduras y virus. Formulado con ácido peracético y peróxido de hidrógeno. Elevada capacidad oxidante. Su capacidad biocida no se ve afectada por la dureza del agua, es fácilmente enjuagable y con poca actividad residual.

QUACIDE P40 EC Bactericida de amplio espectro cuya acción es debida al sinergismo entre principios biocidas de naturaleza catiónica y sales orgánicas. Especialmente activo frente a Pseudomonas. No corrosivo para instalaciones y personas. No comunica a los circuitos ningún tipo de sabor u olor. Rápido aclarado y detectable mediante kits.



Eliminación de biofilms

LCB 310 EC 'Detergente enzimático'

La presencia de biofilms de naturaleza microbiana sobre las superficies internas de los circuitos, ocasiona una disminución de la eficacia de los biocidas y, por ello, se incrementa la probabilidad de una contaminación cruzada desde estas superficies hacia los alimentos en fase de elaboración. Esta contaminación puede ser de microorganismos que disminuyen la vida comercial del producto, así como de microorganismos patógenos (Salmonella, Listeria, etc).

El detergente enzimático LCB 310 EC está formado por una combinación de enzimas amilasas y proteasas que catalizan la disociación de las proteínas y glúcidos que forman los biofilms. Su aplicación periódica garantiza la eliminación de los biofilms y la eficacia de los procesos de higienización.

BETELGEUX, garantía de higiene.