



**Comercialización y Asesoría
Técnica en equipos de ordeños,
semillas, productos
para limpieza e higiene en
el Sector Agropecuario,
Empresas de Alimentos
e Institucional**





AGROCLEAN E.U



Equipos de ordeño – repuestos
-accesorios, mantenimiento de equipos

Semillas de forraje de
clima cálido, brachiareas

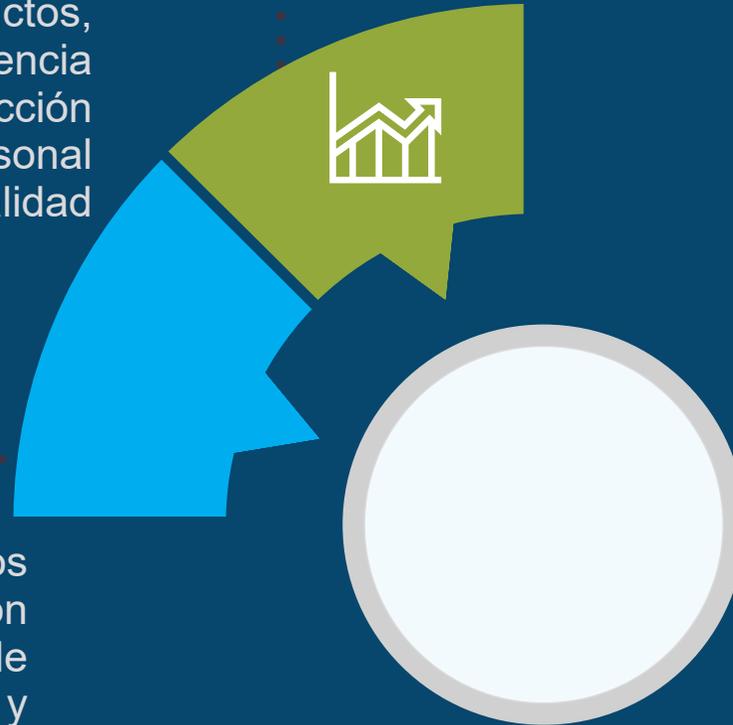
Productos para Limpieza
y Desinfección de tanques
de enfriamiento, equipos de ordeño

Selladores de pezones

•En los hatos lecheros ofrecemos
para la mejora de la calidad de la leche,
capacitación al personal en normas de calidad
y el uso adecuado de los insumos



•En la industria de alimentos procesados y sector institucional brindamos productos, programas, equipos en comodato , asistencia técnica en procesos de limpieza y desinfección al igual que capacitaciones al personal para cumplir con las normas de calidad



•En la industria de lácteos ofrecemos acompañamiento, asesoría y capacitación a sus proveedores de leche en los temas de limpieza y desinfección de equipos y rutinas de ordeño, esto con el fin de mejorar la calidad de la leche desde su origen.



Una completa gama de limpiadores y desinfectantes industriales, productos para limpieza CIP (cleaning in place), limpiadores para uso manual y por espuma, limpiadores multiuso, desinfectantes de amplio espectro, productos para la higiene de manos, equipos para la dosificación y control que cubren las necesidades de higiene, limpieza y desinfección en la industria que elaboran y procesan alimentos e institucional.

SOPORTE TÉCNICO

Nuestra Área de Ventas y Asesoría técnica orienta constantemente a los clientes en el manejo de los productos de nuestro portafolio y sus diferentes aplicaciones.

Asesoramos en el equipamiento necesario para la aplicación segura de los productos químicos, ofrecemos una asesoría completa en los sistemas de aplicación y brindamos una efectiva solución a las necesidades de higiene. Un completo acompañamiento para lograr nuestro principal objetivo: asegurar la inocuidad de los alimentos en los clientes.

Agroclean asesora a su clientes para determinar los ciclos de limpieza más idóneos; estudiando las velocidades de flujo, condiciones CIP, temperaturas, concentraciones y tiempos óptimos de cada fase.

Buscamos obtener mejores rendimientos de productos químicos, ahorros de agua, en los procesos que buscan una eliminación total de las suciedades e incrustaciones, evitando la proliferación de microorganismos y previniendo la formación de los biofilms.

La elaboración de los alimentos exige la limpieza y desinfección de todas las superficies de trabajo, (tanto las que entran en contacto directo con el producto alimenticio como las que no) las salas de manipulación y de almacenamiento. Ésta es la única manera de minimizar el nacimiento y proliferación de agentes contaminantes que afecten negativamente la seguridad y calidad del alimento y, en consecuencia, la salud del consumidor.

A person wearing a white apron and black gloves is holding a black plastic crate filled with fresh produce. The crate contains a variety of items including green lettuce, yellow and red bell peppers, red tomatoes, purple onions, white garlic, red onions, and a sliced orange. The background is dark, making the vibrant colors of the food stand out.

Nuestra finalidad es capacitar, acompañar a nuestros clientes en el sistema de gestión de seguridad alimentaria en la producción de alimentos, cooperamos desde la higiene para tener como resultado alimentos inocuos, seguros para la salud de los consumidores.

INOCUIDAD

PRODUCTOS QUÍMICOS DE MÁXIMA DEGRADABILIDAD

- Productos con el menor impacto ambiental posible.
- Productos sin sustancias peligrosas, garantizando la máxima seguridad.
- Productos concentrados económicos y alto rendimiento.
- Productos de amplio espectro de acción.
- Productos con aprobaciones globales y FDA.



PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA CIP

Al utilizar el sistema CIP se logra mejorar la higiene de los equipos y líneas de producción y de esta forma se reduce la cantidad de productos finales que se des- componen por la contaminación microbológica.

- Detergentes alcalinos, alcalino clorados.
- Limpiadores ácidos.
- Desinfectantes (oxidantes y no oxidantes).
- Detergente y desincrustante en un solo paso.

LIMPIEZA POR ESPUMA

Con un programa de limpieza por espuma se minimiza la posibilidad de numerosas contaminaciones cruzadas que afectan negativamente tanto la seguridad del alimento, como la calidad de los productos terminados. Además, este proceso de limpieza mantiene integralmente los equipos de proceso.

- Detergente alcalino clorado espumante.
- Limpiador ácido espumante.
- Detergente alcalino espumante para limpieza pesada.
- Detergente espumante para metales blandos.
- Detergente alcalino con acción biocida.
- Desinfectante por espuma.

NOVEDADES DE DESINFECCION

1

Desinfectante de ambientes, equipos y superficies. (baja toxicidad y amplio espectro).

2

Desinfectante a base de ácido peracético (amplio espectro uso CIP).

3

Desinfectante de contacto directo con el alimento.

EQUIPOS DE DOSIFICACIÓN Y CONTROL

Los sistemas centralizados evitan el contacto de los productos químicos con las personas, ofrecen una dosificación más exacta, ahorran tiempo y reducen el consumo de detergentes y desinfectantes.

Nosotros nos encargamos de la venta acompañamiento, asesoría durante los proyectos de instalaciones centralizadas.

- **Acompañamiento, asesoría en instalaciones CIP para la industria de alimentos y equipos de control**
- **Suministro de dosificadores de productos químicos.**

LIMPIEZA Y SANEADO DE MANOS

Según numerosas investigaciones científicas, se ha comprobado que lavar y sanear las manos es el modo más eficaz de reducir que se propaguen las infecciones.

SOLUCIONES:

- Jabón protector contra bacterias
- Jabón cosmético para manos.
- Gel para manos con base alcohólica contra bacterias.

