

PASTEURIZADORAS



LINEA ALIMENTOS



SANITEK®

VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN



SANITEK es líder en sanidad de la Industria Alimentaria ya que impactamos en los resultados de nuestros clientes mediante el desarrollo de sistemas y productos de sanitización de última tecnología. Nuestro objetivo no se limita a la venta de productos. Esto lo hemos podido lograr gracias a la experiencia adquirida durante más de 30 años en el mercado y a la alta efectividad de las soluciones personalizadas que ofrecemos.

Estas soluciones se componen de un paquete de servicios, sistemas y productos orientados a mejorar la productividad de su empresa. El compromiso con nuestros clientes es asegurar la inocuidad de sus productos y con ello la satisfacción de su consumidor final.



HIGIENE Y SANITIZACIÓN

SANITEK se ha identificado en la industria de alimentos por su amplia gama de productos y por su cumplimiento con las más altas demandas en inocuidad. El principal objetivo de SANITEK es participar con usted en la limpieza y sanitización para controlar cualquier presencia de peligro biológico.



CONTROL DE PELIGROS BIOLÓGICOS

SANITEK participa en detectar, localizar y eliminar cualquier tipo de microorganismo que pueda causar daño a los consumidores finales o afectar la vida de anaquel de su producto.



TECNOLOGÍA

SANITEK ofrece soluciones en higiene y sanidad enfocadas a la productividad de su empresa ya que se encuentra a la vanguardia en tecnología para la limpieza y desinfección.



CUBRIENDO NECESIDADES

Nuestra meta es la máxima satisfacción de nuestros clientes, conociendo sus procesos y buscando siempre que se realicen en el menor costo y tiempo posible, generando mayor utilidad para su negocio.



SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

SANITEK se mantiene a la vanguardia para dar atención a las necesidades de nuestros clientes, renovando continuamente nuestros conocimientos y buscando los mejores sistemas de limpieza para dar atención a sus requerimientos.



CERTIFICACIONES





SANITEK cuenta con los sistemas de Limpieza y Sanitización más avanzados en la actualidad para la industria láctea ya que los últimos requerimientos y exigencias sanitarias en el mercado consumidor para quesos, cremas y yoghurt imponen grandes desafíos para los gobiernos, empresas comercializadoras, empresas procesadoras de leche pasteurizada, bebidas pasteurizadas, etc., los cuales deben intensificar esfuerzos para mantener la presencia en los mercados.

Para esto **SANITEK** cuenta con personal capacitado, calificado y acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria como GMP'S, GMA'S, SSOP'S y HACCP. Nuestro compromiso es asegurar la inocuidad, calidad y sanidad de sus productos hasta el consumidor final, ya que somos una empresa con más de 30 años de experiencia en la industria, siendo líderes en nuestro ramo y en la aplicación de sistemas de limpieza y desinfección en plantas alimenticias. **SANITEK** está a la vanguardia en tecnología para la limpieza y desinfección.

En estas plantas procesadoras de leche la suciedad encontrada consiste generalmente de los constituyentes de la leche (grasa, proteína, lactosa y sales minerales), sales inorgánicas e impurezas presentes en el agua (dureza). Además el equipo también puede ser contaminado por el crecimiento de bacterias, hongos y levaduras llevadas por el aire, polvo y suciedad ocasional de los trabajadores.

Los métodos de limpieza más adecuados van a depender de la infraestructura de la planta. Los métodos más utilizados son:



LIMPIEZA MANUAL

Para utillaje, mesas de trabajo, pisos, paredes, techos, tarjas, tapetes sanitarios, vados sanitarios, etc.



LIMPIEZA POR ESPUMA

Para limpieza de grandes superficies, como cámaras de refrigeración, bandas transportadoras y otros equipos procesadores.



LIMPIEZA CIP

Limpieza del equipo incluyendo las tuberías mediante la circulación secuencial del agua, los detergentes y los desinfectantes.



LIMPIEZA POR INMERSIÓN

Lavado y desinfección de accesorios y piezas desmontables pequeñas.

Dichos métodos logran los resultados esperados de limpieza y desinfección seleccionando los productos adecuados.



Para evitar la contaminación microbiológica, SANITEK le ofrece un servicio integral en sistemas de higiene y desinfección, asesoría, capacitación e implementación en los procesos de limpieza y desinfección.

Para asegurar la calidad de los alimentos procesados y llevar a cabo un correcto lavado y desinfección de manos de operarios de producción que tienen contacto directo con los alimentos los productos recomendados son **DERMOSAN, DERMOSAN H, DERMOSAN H FOAM, DERMOSAN KUAT y DERMOSAN DRY.**

Cuando se realiza la limpieza de los clarificadores, líneas de transferencia de leche, pasteurizadores y tanques de almacenamiento, la suciedad encontrada contiene altas proporciones de calcio y minerales, y menores cantidades de grasa, proteínas y residuos diversos provenientes de la leche cruda. Estos equipos usualmente se lavan por limpieza CIP donde se requieren detergentes de baja espuma y alta concentración, ya sean ácidos o alcalinos; SANITEK le ofrece alternativas de alto rendimiento y desempeño como **SANIDET K, SANIDET CLOR, SANIDET ACID 1 y SANIDET ACID 2** para asegurar la calidad de los alimentos procesados.

Para alcanzar los estándares de higiene exigidos en los tanques de pasteurización donde la suciedad es alta en proteína, baja en grasa y con pocos depósitos de calcio se recomienda utilizar productos de alta actividad proteolítica como **SANIFOAM, SANIFOAM C o SANIKUAT** mediante equipo espumador o métodos manuales. El proceso de limpieza deberá completarse con un lavado ácido para remover cualquier depósito mineral utilizando **ACID FOAM, SANIDET ACID 1 o SANIDET ACID 2.**

Un programa efectivo de limpieza de llenadoras, donde la suciedad está compuesta por grasas, proteínas y algunos minerales se requiere el uso de detergentes alcalinos autoespumantes como **SANIFOAM, SANIFOAM C o SANIKUAT.**

En cámaras de refrigeración y almacenes donde la suciedad es ligera se deben realizar limpiezas con detergentes de baja alcalinidad como **BIOSAFE N, BIOSAFE 1, BIOSAFE 2.**

El constante lavado de equipos de procesos incluyendo al CIP, pisos y paredes, provoca la acumulación de incrustaciones o manchas blanquecinas originadas por la dureza e impurezas del agua. Para el control de esta suciedad mineral, se recomienda un programa de lavados ácidos con **ACID FOAM, SANIDET ACID 1, SANIDET ACID 2 y SANIBRITE.** Para devolver a las superficies exteriores opacas su brillo original y calidad sanitaria la solución se llama **SANIBRITE PLUS.**

SANITEK es su soporte para el logro de los objetivos de su modelo HACCP, apoyándolo en incrementar el nivel de seguridad de los alimentos, es decir, su inocuidad. Para controlar y mantener los estándares microbiológicos de los alimentos procesados, el sistema HACCP nos obliga a tener un alto control en la sanidad de las instalaciones, para ello hemos desarrollado productos de amplio espectro biocida capaces de actuar contra biopelículas, con gran poder fungicida y de un excelente desempeño aún a bajas temperaturas como **SANIBIOX, SANIPEROX, SANICITRUS y SANIYODO.** Para el control de tapetes sanitarios, algas y hongos **SANIKUAT, SANIKUAT 4 ó SANIKUAT 5** es la alternativa correcta por su comprobado efecto residual.

SANITEK HA DESARROLLADO PARA ESTE GIRO LOS SIGUIENTES PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN:

DERMOSAN: Detergente Antiséptico para la limpieza y sanitización de manos y piel.

DERMOSAN T: Antiséptico para manos y piel base triclosan.

DERMOSAN H: Antiséptico para manos y piel base clorhexidina.

DERMOSAN H FOAM: Antiséptico para manos y piel espumante base clorhexidina.

DERMOSAN KUAT: Antiséptico espumante para manos y piel base Cuaternarios de Amonio.

DERMOSAN NEUTRO: Limpiador para manos de uso pesado.

DERMOSAN DRY: Antiséptico en gel de acción inmediata para sanitización de manos.

DERMOSAN DRY FOAM: Antiséptico espumante de acción inmediata para sanitización de manos base alcohol.

DERMOSAN DRY L: Antiséptico líquido de acción inmediata para sanitización de manos base alcohol.

BIOSAFE N: Detergente neutro biodegradable para lavado manual.

BIOSAFE 1: Desengrasante biodegradable soluble en agua.

BIOSAFE 2: Desengrasante concentrado biodegradable.

SANICLEAN: Detergente en pasta.

SANIFOAM: Detergente alcalino concentrado autoespumante.

SANIFOAM 3: Detergente alcalino concentrado autoespumante.

SANIFOAM C: Detergente alcalino clorado auto espumante.

SANIFOAM C 2: Detergente alcalino clorado auto espumante.

SANIFOAM C 3: Detergente alcalino clorado auto espumante.

GERMIKUAT: Detergente sanitizante auto espumante.

ACID FOAM: Detergente ácido auto espumante.

ACID FOAM 2: Detergente ácido auto espumante.

SANIGRAS: Quitacochambre adherente alcalino en forma de gel viscoso.

SANIGRAS 1: Quitacochambre alcalino en forma de gel fluido.

SANIGRAS 2: Quitacochambre líquido alcalino.

SANIDET K: Detergente alcalino para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET K 2: Detergente alcalino para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET CLOR: Detergente alcalino clorado para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET ACID 1: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET ACID 2: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET ACID 3: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.

SANIBRITE: Detergente Ácido para acero inoxidable.

SANIBRITE PLUS: Limpiador y abrillantador de acero inoxidable.

SANIBIOX: Sanitizante a base de Dióxido de Cloro activo.

SANIPEROX: Sanitizante a base de Ácido Peracético.

SANIKUAT: Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio.

SANIKUAT 4: Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio de 4ta generación.

SANIKUAT 5: Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio de 5ta generación.

SANIYODO: Sanitizante a base de Yodóforos.

SANILACTICO: Sanitizante base ácido láctico.

SANICITRUS: Sanitizante a base de extractos cítricos.

SANICLOR: Sanitizante a base de Hipoclorito de calcio al 65%

SANILUBE: Lubricante grado alimenticio.

SARRISAN: Sarricida adherente.

DRENATEK: Destapacaños.

MATEK: Insecticida residual.

PIRETEK: Insecticida de seguridad.

PIRETEK AQUA: Insecticida de seguridad base agua.

PIRETEK NEBULIZANTE: Insecticida de seguridad bajo olor nebulizante.

ADITEK FOAM: Aditivo generador de espuma.

ADITEK: Aditivo para lavado de botellas y limpiezas alcalinas en aplicaciones CIP y COP



PREGUNTE POR NUESTROS OTROS SISTEMAS SANITEK PARA LA INDUSTRIA: CONTROL DE PLAGAS (INSECTICIDAS PARA PLANTAS DE ALIMENTOS), ADITIVOS PARA SOSA, ADITIVOS PARA ESPUMA, PRODUCTOS PARA LAVANDERÍAS, PRODUCTOS PARA LAVAVAJILLAS, SELLADO DE PISOS INDUSTRIALES, SELLO Y PRESELLO PARA UBRES DE VACAS Y CABRAS, Y PRODUCTOS ESPECIALES.



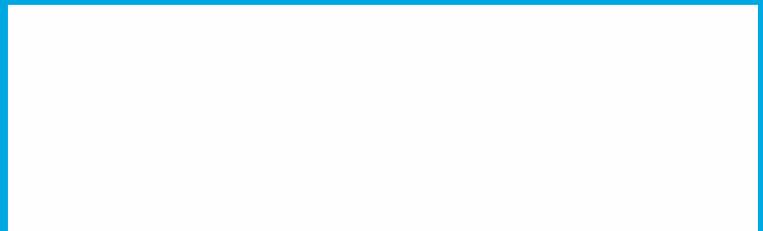
SANITEK®

VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

SANITEK

CARR. TLAJOMULCO-SAN MIGUEL CUYUTLÁN KM 9.5 #514
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA, JAL. MÉXICO CP 45640
TEL. +52 (33) 3654-2136
ASISTENCIA@SANITEK.COM.MX
WWW.SANITEK.COM.MX

 **sanitekmx**



Prohibida la reproducción parcial o total del contenido, información, imágenes, logotipos de este documento por cualquier medio o procedimiento sin autorización expresa previa y por escrito. Toda forma de reproducción y uso no autorizados será perseguido de acuerdo a la ley.