



SOLUÇÕES INTEGRAIS EM HIGIENE ALIMENTAR



PROQUIMIA
www.proquimia.com

Centro Empresarial Torres de Lisboa
Rua Tomás da Fonseca, Torre G-1º
1600-209 LISBOA
Tel. 21 847 27 22 - Fax. 21 723 0675
portugal@proquimia.com



PROQUIMIA
www.proquimia.com

APRESENTAÇÃO

A Proquimia centra a sua actividade no fabrico de soluções químicas para diferentes aplicações, no sector da Higiene de Tratamentos Químicos Industriais, oferecendo uma ampla gama de produtos, equipamentos, serviços e formação, complementados com assessoria técnica, para obter a máxima higienização ao menor custo na Indústria Alimentar.

Mais de 35 anos de experiência em Higiene, unidos a soluções de altas prestações, devidamente homologados, com equipamentos de aplicação de alta tecnologia, constituem uma garantia de confiança aos nossos parceiros e ao sector em geral.

UNIDADES DE NEGÓCIO

Unidade de Higiene

A Unidade de Higiene dirige-se a toda a Indústria ou Colectividades que tenham necessidades de Higiene nos seus processos produtivos ou na sua manutenção, proporcionando soluções para todas as etapas na Indústria Alimentar até especialidades para Higiene têxtil (lavandaria) e todo o tipo de superfícies administrativas. Esta unidade está dividida em duas subdivisões: Divisão Alimentar e Divisão de Colectividades.

Unidade de Tecnologia Química

Esta Unidade apresenta uma vasta gama de produtos químicos de alta tecnologia, concebidos especificamente para dar solução a um elevado número de operações Industriais. Esta unidade é composta por 4 subdivisões que unem sinergias para facultar soluções integrais: tratamento de superfícies metálicas, tecnologia e gestão da água, transporte, automação e manutenção Industrial.

Proquimia no mundo...



Empresa certificada
com as normas:

QUALIDADE ISO 9001
AMBIENTAL ISO 14001
SEGURANÇA LABORAL
OHSAS 18001





Valores

> Flexibilidade-Adaptabilidade

Na Proquimia consideramos que cada empresa é única. Por isso, os nossos serviços também o são, graças à sua total flexibilidade e adaptabilidade.

> Especialização

Aportamos soluções que se adaptam especificamente a cada uma das necessidades dos nossos clientes.

> Personalização

Conhecer as dificuldades de cada cliente não é suficiente. É necessário aprofundar cada caso como se fosse único, para oferecer sempre a melhor solução.

> Factor humano

Para nós, facultar serviços é muito mais que oferecer excelentes produtos. A relação com o cliente e o compromisso formam parte daquilo que designamos por Serviço Global.

> Eficácia

As nossas acções estão sempre encaminhadas para alcançar a excelência nas relações internas e externas da nossa empresa.

> Inovação

A inovação permite-nos aportar soluções, aplicações e sistemas de gestão que se adaptam constantemente a um ambiente cada vez mais exigente e em mudança, oferecendo o mais elevado nível tecnológico.



Proquimia Hygiene Partner

Processos e produtos



A Proquimia efectua diagnósticos das necessidades de higiene para cada negócio e tipo de Indústria Alimentar, estabelecendo protocolos de limpeza e desinfecção específicos, em função das instalações, tipos de sujidade, características da água e disponibilidade de tempo, no cumprimento com a regulamentação sanitária correspondente e em linha com os critérios de sensibilização ambiental presentes na filosofia da empresa.



Engenharia

O departamento de Engenharia desenvolve e proporciona sistemas de alto valor acrescentado, graças ao projecto personalizado:

Sistemas de armazenamento

- > Sistemas de doseamento
- > Sistemas de controlo
- > Sistemas de lubrificação
- > Sistemas de limpeza por espuma
- > Limpeza automática de enchedoras



Melhoria contínua

O nosso objectivo: o dos nossos clientes! Incide na optimização dos processos, máxima qualidade dos alimentos, segurança do produto, segurança pessoal, respeito pelo meio ambiente e adaptação às necessidades do mercado.

- > Aumento da segurança do produto final
- > Impacto ambiental
- > Segurança no manuseamento de produtos químicos
- > Redução do consumo de água em limpezas
- > Optimização dos processos de limpeza e desinfecção
- > Automatização de processos
- > Cálculo dos custos globais de limpeza



Serviço

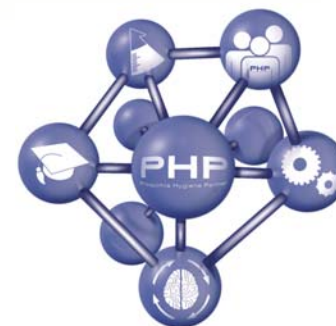
Para assegurar o correcto funcionamento e eficácia dos processos de Higiene, é imprescindível verificar os parâmetros de funcionamento, validar os resultados, controlar o correcto consumo de produtos e estabelecer acções de melhoria contínua. A Proquimia coloca à sua disposição a nossa rede de agentes técnicos de venda, técnicos especialistas e laboratórios de análises microbiológicas e de águas.



Formação

O factor humano é um elemento chave para garantir o êxito nos processos de Higiene. A Proquimia está consciente desta realidade e por isso desenvolveu uma série de cursos de formação para ajudar os seus parceiros a compreender os processos de Higiene e alcançar um elevado grau de motivação e implicação.

- > Aspectos básicos da higiene
- > Boas práticas de higiene pessoal
- > Microbiologia
- > Segurança na manipulação de produtos químicos
- > Detergentes
- > Desinfectantes
- > Limpezas por espuma
- > Limpezas CIP
- > Aspectos ecológicos dos detergentes
- > Desenho higiénico
- > Validação dos processos de higiene



○ INDÚSTRIAS DE CARNE, TRANSFORMADOS E OUTRAS (peixe, conservas, ...)

SUPERFÍCIES

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES

SUPERVIX A

Detergente alcalino espumante de elevado poder desengordurante para uso geral. Mantém o poder detergente a frio.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO EM FASE ÚNICA ISENTA DE CLORO

ASEPVIX

Detergente higienizante espumante alcalino, formulado com quaternários de amónio.

DESINFECÇÃO

PRODESIN SF

Desinfetante que conjuga 2 princípios de desinfecção: glutaraldeído e quaternários de amónio. Desinfetante de largo espectro para desinfecção de superfícies e equipamentos na Indústria Alimentar. Evita a criação de resistências. Regito Biocida.



SOLUÇÕES ECOLÓGICAS

LIMPEZA E DESINCRUSTAÇÃO DE SUPERFÍCIES ISENTA DE FÓSFORO

DESOCAL VIX

Detergente ácido desincrustante, desoxidante e espumante para a limpeza com equipamentos de projecção de espuma de todo o tipo de superfícies, equipamentos e elementos na Indústria Alimentar. Solução isenta de fósforo.

LIMPEZA E DESINCRUSTAÇÃO DE CIRCUITOS ISENTA DE FÓSFORO

DESOCAL NF

Detergente desincrustante ácido de baixa espuma para uso na Indústria Alimentar. Pode aplicar-se manualmente ou em sistemas automáticos de limpeza (circuitos). Solução isenta de fósforo.



HIGIENE PESSOAL

VITA YODO

Gel detergente e higienizante, base iodo, para lavagem de mãos. A sua fórmula equilibrada proporciona a máxima hidratação, protecção e suavidade para a pele.

VITABAC

Gel dermatoprotector sem perfume com propriedades higienizantes para a higiene das mãos. Especialmente indicado para lavagem das mãos e pele dos manipuladores de alimentos.

VITA ASEPGEL

Gel alcoólico sem perfume para a desinfecção de mãos. Indicado principalmente para manipuladores de alimentos. Não necessita enxaguamento.



OUTRAS SOLUÇÕES

ANTI ESPUMA ALIMENTAR

BRUMEX

Aditivo anti espumante alimentar, isento de silícões, para banhos de lavagem, circuitos, escaldão, depiladoras e outros equipamentos utilizados na Indústria Alimentar.

GAMA VIX

- Limpeza por aplicação de espuma (SPIT FOAM SYSTEM)
- Limpeza de fumeiros, cozedores, fornos...
- Limpeza e desinfecção em fase única (cloro)
- Limpeza e desincrustação em fase única

CIRCUITOS

- Limpeza e desinfecção em fase única de circuitos fechados
- Limpezas em circuito ou por imersão

INDÚSTRIA DE LACTICÍNIOS

SUPERFÍCIES

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES

SUPERVIX A

Detergente alcalino espumante de elevado poder desengordurante para uso geral. Mantém o poder detergente a frio.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO EM FASE ÚNICA ISENTA DE CLORO

ASEPVIX

Detergente higienizante espumante alcalino, formulado com quaternários de amónio.

DESINFECÇÃO

PRODESIN SF

Desinfetante que conjuga 2 princípios de desinfecção: gluteraldeído e quaternários de amónio. Desinfetante de largo espectro para desinfecção de superfícies e equipamentos na Indústria Alimentar. Evita a criação de resistências. Registo Biocida.

CIRCUITOS

LIMPEZA EM FASE ÚNICA ALCALINA

FORTEX PLUS

Detergente alcalino extremamente aditivado e com elevado poder complexante, com reduzida formação de espuma, para a limpeza e desincrustação em fase única de circuitos e equipamentos na Indústria Alimentar.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO EM FASE ÚNICA ÁCIDA

DESOCAL CIP

Detergente ácido com propriedades higienizantes e inibidores de corrosão, sem formação de espuma, para a limpeza e desincrustação em fase única de circuitos e equipamentos por recirculação.

DESINFECÇÃO

ASEP 500

Desinfetante não espumante, de base alquilamidas terciárias para a desinfecção de equipamentos e circuitos. Eficaz sobre *Listeria Monocytogenes*. Registo Biocida.

SOLUÇÕES ECOLÓGICAS

LIMPEZA E DESINCRUSTAÇÃO DE SUPERFÍCIES ISENTA DE FÓSFORO

DESOCAL VIX

Detergente ácido desincrustante, desoxidante e espumante para a limpeza com equipamentos de projecção de espuma de todo o tipo de superfícies, equipamentos e elementos na Indústria Alimentar. Solução isenta de fósforo.

LIMPEZA E DESINCRUSTAÇÃO EM FASE ÚNICA DE FORMAS E CIRCUITOS

DESOCAL NF

Detergente desincrustante ácido de baixa espuma para uso na Indústria Alimentar. Pode aplicar-se manualmente ou em sistemas automáticos de limpeza (CIP, túneis de lavagem, etc.). Solução isenta de fósforo.



HIGIENE PESSOAL

VITA YODO

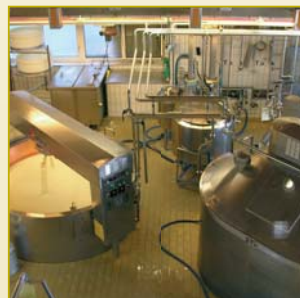
Gel detergente e higienizante, base iodo, para lavagem de mãos. A sua fórmula equilibrada proporciona a máxima hidratação, protecção e suavidade para a pele.

VITABAC

Gel dermatoprotector sem perfume com propriedades higienizantes para a higiene das mãos. Especialmente indicado para lavagem das mãos e pele dos manipuladores de alimentos.

VITA ASEPGEL

Gel alcoólico sem perfume para a desinfecção de mãos. Indicado principalmente para manipuladores de alimentos. Não necessita enxaguamento.



INDÚSTRIA DE BEBIDAS

LUBRICAÇÃO

Soluções adequadas a cada aplicação (sob consulta)

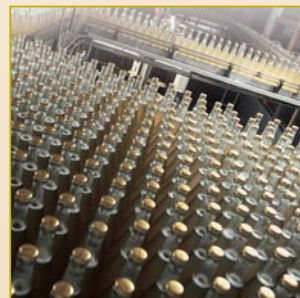
LIMPEZAS DE CHOQUE

RELION

Detergente em pó de elevada alcalinidade, com libertação de oxigénio activo, para limpezas de choque por recirculação. Especialmente concebido para sujidade persistente e de difícil eliminação na Indústria Vinícola.

OUTRAS SOLUÇÕES

- Soluções alcalinas circuitos:
Gama FORTEX
- Soluções ácidas:
Gama DESOCAL
- Soluções neutras:
Gama NEUTRO
- Soluções desinfetantes:
Gama ASEP
- Soluções desinfecção ambiental:
Gama AMBISEP



OUTRAS INDÚSTRIAS

Aproveitando sinergias das diferentes unidades da Proquimia, apresentamos um vasto leque de soluções que permitem cobrir todas as necessidades de qualquer Indústria Alimentar, nomeadamente:

- HIGIENE PESSOAL: Gama VITA
- HIGIENE DE VEÍCULOS: Gama SUPERNET
- MANUTENÇÃO INDUSTRIAL:
Gama INDÚSTRIA
- LAVAGEM DE PEÇAS: Solução ecológica e alimentar SMART WASHER (não carece de gestão de resíduos, isento de solventes, o que permite estar no interior das indústrias alimentares)
- LAVANDARIA: Gama TETRA
- ÁREAS SOCIAIS (REFEITÓRIOS, WC, VIDROS, ...): Gama XOP
- TRATAMENTO DE ÁGUA, CALDEIRAS E TORRES DE REFRIGERAÇÃO: Gama PROAQUA e Gama VAPEN (soluções com matérias primas aprovadas pela FDA)



◉ EQUIPAMENTOS

SPIT FOAM SYSTEM

Sistema desenvolvido para a higienização completa de superfícies abertas, de acordo com os procedimentos necessários para alcançar o grau de higiene exigido: pré lavagem, limpeza por aplicação de espuma, enxaguamento intermédio, desinfecção e enxaguamento final.

Vantagens:

1. AUMENTO DA EFICÁCIA E EFICIÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO

2. REDUÇÃO DOS CUSTOS LABORAIS

Menor tempo de limpeza e necessidade de menos intervenientes.

3. REDUÇÃO DO CONSUMO DE ÁGUA

4. REDUÇÃO DO VOLUME DE EFLUENTES

5. REDUÇÃO DO CONSUMO DE PRODUTOS QUÍMICOS

Evita sobre dosagens. Maior rigor na concentração dos produtos.

6. REDUÇÃO DOS RISCOS LABORAIS

Evita o manuseamento de químicos



◉ SOLUÇÕES FIXAS

SPIT FOAM

Equipamento de limpeza que trabalha a baixa pressão, evitando a formação de aerossóis e otimizando o custo global da operação, por redução dos custos de serviço e manutenção, tempos de lavagem, consumo de água e de produto químico.

As possibilidades de que o sistema SPIT FOAM oferece são muito extensas e permitem que as tarefas de limpeza nas Indústrias Alimentares resultem em processos práticos e muito eficazes. A Proquimia oferece diferentes tipos de instalações SPIT FOAM, personalizadas às características de cada unidade.

Instalação descentralizada

Uma unidade central fornece água pressurizada às unidades satélite, que contam com um dispositivo de dosagem de produto químico independente.

Instalação centralizada

As unidades satélite recebem água pressurizada desde a central de bombagem, assim como produto químico já doseado, a partir da central química.

◉ SOLUÇÕES MÓVEIS

BASIC FOAMER L7

Equipamento de limpeza fixo ou móvel para realizar as funções de pré lavagem, aplicação de espuma, enxaguamento, desinfecção e enxaguamento, necessárias na Higiene das Indústrias Alimentares. A pressão de enxaguamento pode alcançar até 15 bar, graças à bomba que incorpora. Não necessita de ar comprimido. Pode ser fornecido com carro em inox que incorpora suportes para mangueira e garrafas de produto.



KP 800

Doseador prático e funcional, para doseamento de produto concentrados e para manutenção da concentração em banhos de lavagem.

OUTRAS SOLUÇÕES

Dado o vasto leque de indústrias e aplicações que a Proquimia disponibiliza no mercado, conseguimos responder a qualquer necessidade de equipamentos de dosagem, aplicação ou controlo de soluções químicas, como por exemplo:

◉ DESINFECÇÃO AMBIENTAL: PRO-FOG / NEBUTEC

◉ DOSEADORES MANUAIS: DOSIHAND

◉ SISTEMAS VENTURI

◉ SISTEMAS PERISTÁLTICOS DE DOSAGEM



KP 800



PRO-FOG



DOSIHAND



BASIC FOAMER L7