



Alimentaria

Quimxel fue fundada en 1988, tras más de 30 años en el sector, nos hemos consolidado como uno de los fabricantes más importantes en el ámbito nacional.

Nuestro camino ha ido y va a seguir guiado hacia un constante perfeccionamiento y ampliación de las diferentes divisiones que componen nuestros catálogos. Además de cumplir siempre con nuestro propósito de respeto por nuestro medioambiente.

Nuestros almacenes están capacitados y adaptados con las máximas innovaciones y exigencias logísticas. Actualmente contamos con gran capacidad de stock de todos nuestros productos para poder atender eficazmente las demandas de nuestros clientes.

La consolidada cadena de fabricación y envasado nos permite de forma automática poder cumplir con las más altas exigencias con el objetivo final de ofrecer siempre un excelente acabado del producto.

Nuestro equipo está compuesto por profesionales de dilatada experiencia en el sector, capacitados para ofrecer un excelente servicio de atención y asesoramiento adaptado a las demandas de cada cliente.

Somos una empresa en constante desarrollo. Nuestro objetivo es permanecer a la vanguardia de la elaboración de productos de higiene y limpieza profesional, además de ofrecer un continuo desarrollo e investigación de nuevas líneas que se adapten a las necesidades futuras de mercado.



Valores de nuestra empresa



Equipo humano honesto y comprometido.



Máxima exigencia, calidad e innovación en nuestros productos y en la atención a nuestros clientes.



Compromiso social y medioambiental promoviendo un futuro sostenible.





HIGIENE DE MANOS	3
DETERGENTES ALCALINOS	5
DETERGENTES ALCALINOS SIN ESPUMA	7
DETERGENTES DESINFECTANTES	9
DESINFECTANTES	11
DESINCRUSTANTES	13
VARIOS ALIMENTARIA	15
DOSIFICADORES Y ACCESORIOS	17

Alimentaria



El correcto lavado y desinfección de manos son hábitos sencillos que evitan el contagio de infecciones cutáneas, oculares y la presencia de parásitos intestinales que causan diversas enfermedades. Por ello, lavarse las manos debe ser uno de los hábitos más importante en el día a día de las personas.

Quimxel cuenta con una selección de productos con alto poder de limpieza y desinfección y que además cumplen las más altas exigencias y normativas impuestas.



pH 6
puro

DERMOSAN

Jabón dermatológico alimentaria

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.

0010022 - ENVASES 5 L



4 x 5 L



128 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



pH 7
puro

ASEPTIC

Gel hidroalcohólico antiséptico para la piel sana y la desinfección prequirúrgica de manos

Gel hidroalcohólico indicado para la desinfección de las manos sin aclarado incluida la desinfección prequirúrgica de manos. Su gran poder desinfectante y la ausencia de perfumes y colorantes, lo hacen especialmente indicado para su uso en servicios médicos y centros hospitalarios. TESTADO DERMATOLÓGICAMENTE.

0470164 - ENVASES 100 ml



40 x 100 ml



4160 ud.

0470088 - ENVASES 500 ml

20 x 500 ml

960 ud.

0470051 - ENVASES 5 L

4 x 5 L

128 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 1500, NORMA UNE-EN 1276, NORMA UNE-EN 1650, NORMA UNE-EN 14476, NORMA UNE-EN 12791, NORMA UNE-EN 13624, NORMA UNE-EN 13727, REG. FAB.: 9735-DS, N° REG. AEMPS: 781-DES, N° ROESB: 0038-CV



pH 7
puro

ASEPTIC LOCION

Loción hidroalcohólica antiséptica para la piel sana y la desinfección prequirúrgica de manos

Loción hidroalcohólica indicada para la desinfección de las manos sin aclarado incluida la desinfección prequirúrgica de manos. Su gran poder desinfectante y la ausencia de perfumes y colorantes, lo hacen especialmente indicado para su uso en servicios médicos y centros hospitalarios. TESTADO DERMATOLÓGICAMENTE.

0470175 - ENVASES 100 ml



40 x 100 ml



4160 ud.

0470130 - ENVASES 500 ml

12 x 500 ml

960 ud.

0470131 - ENVASES 5 L

4 x 5 L

128 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 1500, NORMA UNE-EN 1276, NORMA UNE-EN 1650, NORMA UNE-EN 14476, NORMA UNE-EN 12791, NORMA UNE-EN 13624, NORMA UNE-EN 13727, REG. FAB.: 9735-DS, N° REG. AEMPS: 975-DES, N° ROESB: 0038-CV



0390027 SOPORTE PARED JABÓN

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.

Es por ello que Químicas Quimxel ofrece una gama completa de productos de alta calidad dirigidos a combatir la proliferación de microorganismos que puedan contaminar o deteriorar los productos y además otorgar una correcta limpieza y desinfección de todas las zonas de trabajo y contacto con el alimento.





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.

0470122 - ENVASES 10 L
0470087 - ENVASES 20 L



60ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



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.

0470011 - ENVASES 10 L
0470075 - ENVASES 20 L



60 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



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.

0470013 - ENVASES 11 kilos
0470073 - ENVASES 22 kilos



60 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



TOP FOAM

Desengrasante alta alcalinidad espumante

Detergente espumante de alta alcalinidad para la limpieza y desengrase en superficies con suciedad persistente y quemada. 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.

0470124 - ENVASES 14 kilos
0470125 - ENVASES 28 kilos



60 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

A large, polished stainless steel industrial tank, likely for food processing, dominates the foreground. It features a conical top with several access points: a circular hatch with a black handle on the left, a smaller circular port in the center, and a yellow warning light on the right. The tank is situated in a clean, industrial environment with white tiled walls and a large window in the background. A purple rectangular overlay is positioned in the upper left quadrant, containing white text.

Las grasas, residuos, incrustaciones, biofilms o las apariciones de flora bacteriana son los elementos más comunes en las áreas donde se trabajan o manipulen los alimentos.

Quimxel ofrece diferentes soluciones para combatir cualquier suciedad y asegurar la correcta desinfección.



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 °HF). Indicado en la limpieza CIP, lavados en spray, lavado de botellas o desengrase de cualquier aplicación donde la espuma sea antiproducente.

0470119 - ENVASES 12 kilos
0470105 - ENVASES 24 kilos



60 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



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.

0470006 - ENVASES 11 kilos
0470074 - ENVASES 22 kilos



60 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



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.

0320182 - ENVASES 15 kilos
0320183 - ENVASES 30 kilos



60 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



TERSOL

Detergente alcalino en 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.

0470068 - ENVASES 25 kilos



25 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA





DENCLOR S/E

Desengrasante clorado sin espuma

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.

0470000 - ENVASES 11 kilos 60 ud.
0470077 - ENVASES 22 kilos 28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697.
Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 16-20/40-03564-HA.



LICLOR 29

Desengrasante clorado concentrado sin espuma

Desengrasante desinfectante para limpieza y desinfección de circuitos y equipos en la industria alimentaria. Sus soluciones carecen de espuma, por ello es muy indicado para limpiezas donde se requiera esta característica. En el caso de utilizarse en circuitos de ordeño, se aconseja combinarlo alternativamente (nunca al mismo tiempo) con un detergente ácido para completar las dos limpiezas diarias. Producto biodegradable.

0470091 - ENVASES 12 kilos 60 ud.
0470092 - ENVASES 24 kilos 28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697.
Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 15-20/40-03314-HA.



DENCLOR FOAM

Desengrasante clorado espumante

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.

0470003 - ENVASES 11 kilos 60 ud.
0470076 - ENVASES 22 kilos 28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697.
Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 16-20/40-03313-HA.



DENGGRAS FOOD

Desengrasante desinfectante uso alimentario

Desengrasante desinfectante de múltiples utilidades, posee en su formulación principios activos basados en amonios cuaternarios. Destinado a la limpieza de superficies de todo tipo, en cocinas e industrias alimentarias. Es un desengrasante en base a glicolcoholes, y es de fácil aclarado. Adecuado para la limpieza y desinfección de maquinaria, superficies, utensilios, etc.

0470113 - ENVASES 750 ml 12 x 750 ml 600 ud.
0470089 - ENVASES 5 L 4 x 5 L 128 ud.
0470090 - ENVASES 20 L 28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697. NORMA UNE-EN14476. Nº ROESB 0038-CV.
Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 21-20/40-05020, 21-20/40-05020 HA.

La correcta desinfección, es el mayor factor de importancia frente a la prevención de cualquier infección de virus o bacterias.

Quimxel ha desarrollado óptimos productos aptos para la industria alimentaria. Y que, además, cumplen todos los requisitos y normativas más vigentes.





pH 7
puro

BIOXEL

Desinfectante amonios cuaternarios

Producto de alto poder desinfectante con acción detergente, fungicida, bactericida y viricida. Contiene amonios cuaternarios y agente humectante que hacen que sea muy efectivo frente a una amplia gama de microorganismos en todo tipo de aguas. Garantizando la desinfección en diferentes campos de la industria alimentaria e Institucional.

0050004 - ENVASES 5 L
0050021 - ENVASES 20 L



128 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697. NORMA UNE-EN 14476. Nº ROESB 0038-CV.
Nº DE REG. D.G.S.P. 21-20/40-02978, 21-20/40-02978 HA.



pH 11,2
puro

AMPHOS

Desinfectante exento de amonios cuaternarios

Desinfectante basado en amins terciarias efectivo frente a bacterias, hongos, virus encapsulados y levaduras. Posee actividad Listericida. Adecuado para la desinfección en cualquier industria del sector alimentario. Posee características detergentes realizando la limpieza y desinfección al mismo tiempo. Efectivo a bajas temperaturas y no se degrada en presencia de materia orgánica.

0050070 - ENVASES 5 L
0050071 - ENVASES 20 L



128 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697. NORMA UNE-EN 14476. Nº ROESB 0038-CV.
Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 20-20/40-07293, 20-20/40-07293-HA.



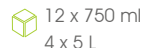
pH 8,5
puro

DESCOL

Desinfectante hidroalcohólico

Posee como principio activo biocida, una combinación de una amina terciaria y un glicol éter en solución hidroalcohólica. Tiene propiedades virucidas, bactericidas y fungicidas. Para la desinfección de instalaciones de la industria alimentaria, en general. De rápido secado, por ello se aconseja su uso en industrias o procesos donde no sea deseable la acumulación de agua o humedad.

0470145 - ENVASES 750 ml
0470146 - ENVASES 5 L
0470147 - ENVASES 20 L



600 ud.
128 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697. NORMA UNE-EN 14476. Nº ROESB 0038-CV.
Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 16-20/40/90-08635, 16-20/40/90-08635-HA.



pH 5
puro

ESPOREX

Desinfectante aldehídico

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

0470020 - ENVASES 5 L
0470080 - ENVASES 20 L



128 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697. NORMA UNE-EN 1276. NORMA UNE-EN 1650. NORMA UNE-EN 14476. Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REG. D.G.S.P. 16-20/40/90-03056, 16-20/40/90-03056-HA.



pH 11,6
1%

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.

0050072 - ENVASES 12 kilos



60 ud.

0050073 - ENVASES 24 kilos

28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697. N° ROESB 0038-CV. N° DE REGISTRO D.G.S.P. 15-20/40-07294, 15-20/40-07294 HA.



pH < 1
puro

OXEL

Desinfectante base peracético

Producto de alto poder desinfectante libre de cloro, que actúa contra todo tipo de gérmenes y bacterias. Inodoro a las concentraciones de uso. Para la desinfección en aquellos procesos que se requiera poca o nula espuma, por ello es recomendado en procesos CIP. No es corrosivo para teflón, polietileno, acero inoxidable, hierro esmaltado 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%.

0080094 - ENVASES 22 kilos



28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA UNE-EN 13697.
N° ROESB 0038-CV. N° DE REGISTRO D.G.S.P. 17-20/40-06195 HA.





DS 15 IN

Detergente desincrustante

Producto de características ácidas con intensa acción desincrustante de sales cálcicas y magnésicas. 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 en la industria alimentaria, sobre todo, acero inoxidable.

0470042 - ENVASES 12 kilos  60 ud.
0470082 - ENVASES 24 kilos  28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



DESCRUST F

Desincrustante industria alimentaria

Producto de marcado carácter ácido, eliminador de incrustaciones de cal, intercambiadores de calor, en tuberías, calderas, etc. y restos de cemento u otro tipo de suciedades muy incrustadas. Posee humectantes que facilitan la destrucción de las incrustaciones por 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.

0220005 - ENVASES 12 kilos  60 ud.
0220019 - ENVASES 24 kilos  28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



LC 56 FOAM

Detergente ácido espumante

Producto de características ácidas 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 coadyuvantes con elevada formación de espuma, lo que nos permite una mayor fijación sobre las superficies a tratar.

0470045 - ENVASES 10 L  60 ud.
0470083 - ENVASES 20 L  28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



Las instalaciones, utensilios, equipos y maquinaria utilizados durante la producción deben ser higienizados y desinfectados con productos específicos y homologados para su uso en la industria alimentaria, siguiendo protocolos de limpieza y desinfección de todas las áreas.

Quimxel cuenta con personal especializado en el sector de la alimentación preparado para ofrecer soluciones concretas para cada tipo de superficie.



pH 6,5
puro

ANTIESPUMANTE

Antiespumante

Emulsión acuosa no iónica a base de aceites. Es un producto muy eficaz para la prevención, control y eliminación de espumas en medio acuoso.

0430064 - ENVASES 5 L
0430110 - ENVASES 20 L



128 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



pH 7
puro

BIOFOSS

Eliminador de olores biológico

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.

0050034 - ENVASES 5 L
0050052 - ENVASES 20 L



128 ud.
28 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA



pH 3
puro

OXOCLEAN

Aditivo limpiador oxigenado

Producto adecuado para la utilización en limpiezas energéticas. 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 máquina usando detergentes no espumantes. Ideal para la utilización en limpieza energética de suelos duros o sintéticos.

0030176 - ENVASES 10 L



60 ud.

APTO USO INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nuestros equipos y accesorios son el complemento perfecto para un resultado óptimo a los requisitos actuales de higiene y desinfección de las plantas de procesamiento de alimentos.



PRESIÓN DE RED

CAÑÓN DE ESPUMA MÓVIL

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.

CÓDIGOS	CAPACIDAD	MATERIAL	P. AIRE MÁX.
0500082	24 litros	INOX	8 Bar
0500081	50 litros	INOX	8 Bar



EQUIPO DE DESINFECCIÓN

Sistema especialmente destinado a la limpieza intensiva y a la desinfección de suelos o superficies para los sectores de la industria agro-alimentaria, colectividades, etc.

Evita el excesivo consumo de agua, contribuyendo así a la protección del entorno y a la reducción de costes.

- Incluye soporte de garrafa de 5 litros.
- Su forma facilita guardar la manguera enrollada.

CÓDIGOS	MANGUERA	P. AGUA	T. MÁX.	% DISOLUCIÓN
0500073	15 METROS	2 - 6 Bar	70°C	0,5% - 11%



EQUIPO 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.

CÓDIGOS	MANGUERA	P. AGUA	T. MÁX.	% DISOLUCIÓN	P. AIRE
0500068	15 METROS	3 - 6 Bar	50°C	0,5% - 9%	2 - 5 Bar



EQUIPOS DE ESPUMA A PRESIÓN DE RED 4- 6 CON ACLARADO



0500033

Satélite presión de red para 1
producto 4-6 Bar.



0500035

Satélite móvil presión de red para 1
producto 4-6 Bar.

CÓDIGOS	PRODUCTO	P. AGUA ENTRADA	T. MÁX. AGUA	% DISOLUCIÓN	P. MÍNIMA AIRE
0500033	1	4 - 6 Bar	70°C	1% - 6%	3/6 Bar
0500035	1	4 - 6 Bar	70°C	1% - 6%	3/6 Bar

EQUIPOS DE ESPUMA A PRESIÓN DE RED 6 - 10 CON ACLARADO



0500041

Satélite presión de red para 1
producto 6-10 Bar.



0500088

Satélite móvil presión de red para 1
producto 6-10 Bar.

CÓDIGOS	PRODUCTO	P. AGUA ENTRADA	T. MÁX. AGUA	% DISOLUCIÓN	P. MÍNIMA AIRE
0500041	1	6 - 10 Bar	70°C	1% - 6%	4 Bar
0500088	1	6 - 10 Bar	70°C	1% - 6%	4 Bar

MEDIA PRESIÓN

SATÉLITES DE ESPUMA MEDIA PRESIÓN 10 - 50



0500038

Satélite media presión para 1
producto 10-50 Bar.



0500040

Satélite móvil media presión para 1
producto 10-50 Bar.

CÓDIGOS	PRODUCTO	P. AGUA ENTRADA	T. MÁX. AGUA	% DISOLUCIÓN	P. MÍNIMA AIRE
0500038	1	10 - 50 Bar	70°C	1% - 6%	4 Bar
0500040	1	10 - 50 Bar	70°C	1% - 6%	4 Bar

EQUIPOS SOBRE CARRO MÓVIL



Todos los modelos de satélite pueden montarse sobre carro móvil de acero inoxidable con soportes incorporados para bidones de 5 litros ó de 25 litros, incorporando la longitud de manguera según las necesidades del cliente.

CENTRAL MURAL DE MEDIA PRESIÓN CON PUNTO DE LIMPIEZA Y VARIADOR DE FRECUENCIA

La Central Mural es una estación para el aumento de la presión de agua. 17 bares más que la presión de entrada. Nos permite un aclarado a una presión de 20 bares con 3 bares de entrada. Bomba, control, venturi y demás elementos montados en el interior de un armario inoxidable. Selección de aclarado, desinfectante y espuma en la misma central. Espuma seca y de calidad. Posibilidad de conectar Satélites 10 - 50. Números de usuarios de modo simultáneo recomendados 1 - 4 y 1 - 6. Con variador de frecuencia incorporado en la misma bomba.

CÓDIGOS	0500042	0500043
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA		
Voltaje	3X440 VAC.	3X440 VAC.
Potencia	5,5 KW	7,5 KW
Frecuencia	50 - 60 HZ.	50 - 60 HZ.
ALIMENTACIÓN AGUA		
Min./Máx.Presión	3 - 5 Bar	3 - 5 Bar
Presión Bombeo a 3 Bar Entrada	20 Bar	20 Bar
Caudal Máximo	7500 l/h	12600 l/h
Consumo Aclarado	30 l/min.	30 l/min.
Consumo Desinfección	12 l/min.	12 l/min.
Consumo Espumado	10 l/min.	10 l/min.
ALIMENTACIÓN AIRE		
Presión trabajo	3 - 6 Bar	3 - 6 Bar
Consumo 6 Bar	150 l/min.	150 l/min.
OTROS		
Temperatura trabajo	70°	70°
Rango Dosificación	1% - 6%	1% - 6%
Número de usuario simultáneo	1 - 4	1 - 7



CENTRAL MÓVIL CON PUNTO DE LIMPIEZA

La Central Móvil es una estación para el aumento de la presión de agua. 17 bares más que la presión de entrada. Nos permite un aclarado a una presión de 20 bares con 3 bares de entrada. Selección de aclarado, desinfectante y espuma en la misma central. Espuma seca y de calidad. Fácil de instalar y conectar a la red eléctrica y de agua. Números de usuarios 1. Ideal para catering, cocinas industriales y pequeños obradores. Compresor incorporado.



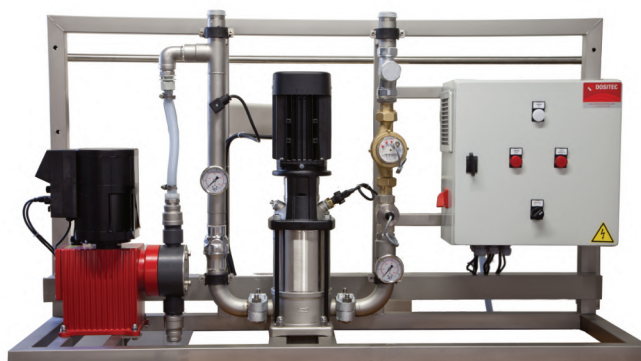
CÓDIGOS	MODELO
0500044	Central móvil con compresor
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	
Voltaje	3X440 VAC.
Potencia	2,2 KW
Frecuencia	50 HZ.
ALIMENTACIÓN AGUA	
Min./Máx.Presión	3 - 5 Bar
Presión Bombeo a 3 Bar Entrada	7 Bar
Caudal Máximo	4200 l/h
Consumo Aclarado	30 l/min.
Consumo Desinfección	10 l/min.
Consumo Espumado	10 l/min.
ALIMENTACIÓN AIRE	
Compresor Incorporado	
OTROS	
Temperatura trabajo	40°
Rango Dosificación	1% - 6%

PROYECTOS ESPECIALES BAJO PEDIDO (CONSÚLTENOS)

Quimxel realiza proyectos de instalación de sistemas para la limpieza y desinfección en industrias alimentarias. Nos adaptamos a las características de sus instalaciones, realizando un proyecto personalizado y acorde a sus necesidades.



- Equipos de espuma con presión de red.
- Equipos de espuma a media presión.
- Trasvase
- Satélites automáticos
- Limpieza de cintas
- Limpieza de sistemas de llenado de botellas
- Limpieza de cajas o moldes
- CIPs





0500046

Válvula de media presión 1/2" M inox mango vulcanizado



0500048

Boquilla completa desinfección AMARILLA 25°-30 l/min



0500049

Boquilla completa espuma 80mm 50°-150 l/min BLANCA



0500047

Boquilla completa aclarado AZUL 15°-30 l/min



0500050

Lanza de espuma 50cm 50°-150 l/min



0500051

Lanza de aclarado 80cm 15°-30 l/min



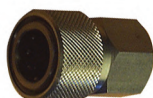
0500052

Soporte para 3 boquillas



0500053

Soporte INOX para manguera ALIMENTARIA



0500054

Enlace rápido hembra INOX 1/2" H



0500055

Enlace rápido hembra INOX 1/2" M



0500056

Adaptador macho enlace rápido 1/2" H



0500095 Manguera azul 10m 1/2" MM COMPLETA PR/MP

0500091 Manguera azul 15m 1/2" MM COMPLETA PR/MP

0500092 Manguera azul 20m 1/2" MM COMPLETA PR/MP

0500093 Manguera azul 25m 1/2" MM COMPLETA PR/MP

QUÍMICAS QUIMXEL,S.L.

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 - info@quimxel.com