



**quimxel**  
hygiene for all



---

***Alimentaria***

---

Sobre nuestra empresa

# Quimxel

Más de 35 años de experiencia

Quimxel nació en 1988, tras más de 35 años en el sector, se ha consolidado como uno de los fabricantes de productos de higiene, limpieza y desinfección profesional de mayor relevancia en el ámbito europeo.

**+22000 m2**  
de instalaciones

**+150**  
profesionales

**+1000**  
referencias de  
productos

**+90**  
toneladas de  
producto al día

Nuestro camino ha evolucionado, perfeccionando y ampliando las diferentes divisiones que componen nuestros catálogos. Además, seguimos apostando en cada una de nuestras áreas por una continua innovación y desarrollo de productos y sistemas de limpieza profesional, para que se adapten mejor a las necesidades futuras del mercado.

Con el objetivo de poder dar el mejor y más rápido servicio a nuestros clientes, en Quimxel optimizamos los procesos de fabricación y almacenaje de producto, adaptándonos y actualizándonos en busca de las últimas innovaciones logísticas.

Nuestra empresa se encuentra en un constante proceso de expansión y desarrollo, poniendo especial énfasis en aquellas mejoras destinadas a la investigación y desarrollo de nuevos productos, creando un balance entre nuestros altos estándares de calidad y una máxima seguridad y conformidad con las normativas comunitarias para la defensa del medio ambiente.



## Nuestra *misión*

Aportar un valor diferenciador, innovador y ecológico a la limpieza profesional y a todos sus usuarios.

## Nuestra *visión*

Posicionarnos como una marca global y punto de referencia ofreciendo amplias y completas soluciones de limpieza profesional.

## Nuestros *valores*

Calidad, innovación, compromiso medioambiental, humanidad y honestidad.

Quimxel, desde su perspectiva ecológica, apuesta por la reducción del impacto ambiental desde el ciclo de producción en la empresa y sus certificaciones con las normas de sistemas de gestión ambiental ISO 14001 e ISO 9001.



# Alimentaria

Soluciones de limpieza y desinfección para todo tipo de ámbitos, adaptables a las necesidades profesionales de:

Industria  
cárnica



Industria  
pesquera



Procesado  
de frutas y  
verduras



Industria  
láctea



Industria  
panificadora



Industria  
de bebidas



# Índice *General*

**Introducción Quimxel** *(pág. 02)*

**Recursos gráficos** *(pág. 06)*

**Higiene de manos** *(pág. 07)*

**Detergentes alcalinos** *(pág. 09)*

**Detergentes alcalinos sin espuma** *(pág. 11)*

**Detergentes desinfectantes Alimentaria** *(pág. 14)*

**Desinfectantes Alimentaria** *(pág. 17)*

**Desincrustantes Alimentaria** *(pág. 20)*

**Varios Alimentaria** *(pág. 22)*

**Dosificadores y accesorios** *(pág. 24)*

# Guía *de recursos gráficos*

## Iconos *modo de uso*



**Desinfección**



**Máquina  
*rotativa***



**Cubo  
*y bayeta***



**Pulverización**



**Máquina  
*fregadora***



**Máquina  
*inyección  
extracción***



**Lavado  
*de manos***



**Sistema  
*a presión***



**Sistema  
*CIP***



**Sistema  
*de desinfección***



**Central  
*de espuma***



**Haragán**



**Lavado manual  
*de vajilla***



**Desinfección  
*de manos***



**Dosificador  
*automático***



**Lavado automático  
*de vajilla***



**Limpieza  
*WC***



**Fregado manual  
*con fregona***



**Pulverizador  
*y bayeta***



**Limpieza  
*con mopa***



**Aplicación  
*con rodillo***



**Higiene  
*corporal***



**Ambientación**

# Higiene *de manos*



## Higiene de manos

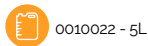
pH 5  
puro



## 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 - 5L



4 x 5L



128 uds

**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
REGULADO POR 76/768/CE y REGLAMENTO 1223/2009/CE

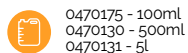
pH 7  
puro



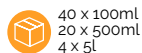
## ASEPTIC LOCIÓN

### 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, lo hacen especialmente indicado para su uso en servicios médicos y centros hospitalarios. TESTADO DERMATOLÓGICAMENTE.



0470175 - 100ml  
0470130 - 500ml  
0470131 - 5l



40 x 100ml  
20 x 500ml  
4 x 5l



4160 uds  
960 uds  
128 uds

**\*APTO PARA USO EN 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, UNE EN 14348, NORMA UNE EN 13727, REG. FAB: 9735-DS, N° REG. AEMPS: 975-DES.

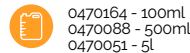
pH 7  
puro



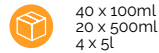
## ASEPTIC

### 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 - 100ml  
0470088 - 500ml  
0470051 - 5l



40 x 100ml  
20 x 500ml  
4 x 5l



4160 uds  
960 uds  
128 uds

**\*APTO PARA USO EN 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, UNE EN 14348, NORMA UNE EN 13727, REG. FAB: 9735-DS, N° REG. AEMPS: 781-DES.



## SOPORTE PARED JABÓN

0390027 ud.

# Detergentes *alcalinos*



## Detergentes alcalinos

pH 6,5  
puro



pH 13  
5%



## 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 - 10L  
0470087 - 20L



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN 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 - 10L  
0470075 - 20L



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

pH 13  
5%



pH 13,3  
1%



## 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 - 11Kg  
0470073 - 22Kg



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN 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 - 14Kg  
0470125 - 28Kg



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

# Detergentes *alcalinos sin espuma*



## Detergentes alcalinos sin espuma

pH 12,5  
1%



### 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 - 12Kg  
0470105 - 24Kg



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

pH 12,5  
1%



### 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 antiincrustante. Exento de espuma.

0470006 - 11Kg  
0470074 - 22Kg



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

pH 13  
1%



### DESEN 47

#### Desengrasante antiespumante CIP

Producto de características alcalinas con alto poder emulsionante frente a suciedades orgánicas. En su composición contiene elementos antiincrustantes y tensioactivos con efecto antiespumante. Indicado en la limpieza CIP, lavados en spray y lavado de botellas.

0320182 - 15Kg  
0320183 - 30Kg



625 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

pH 12,5  
1%



### 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 tensioactivos que facilitan su poder emulsionante. Producto de características alcalinas con un alto poder secuestrante y dispersante.

0470068 - 25Kg



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

pH 13  
puro



## GRASNET ICE

### *Desengrasante antihielo*

Producto preparado para usar en la limpieza de cámaras frigoríficas. Posee un elevado poder detergente y adecuado para ser usado sobre todo tipo de materiales comunes en cámaras frigoríficas o zonas refrigeradas.



0000000-20L



28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



# Detergentes *desinfectantes* *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.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
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.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
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.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 16-20/40-03313-HA



## DENGTRAS FOOD

*Desengrasante viricida desinfectante uso alimentario*

Desengrasante multiusos con componentes desinfectantes basados en amonios cuaternarios. Efectivo contra bacterias, hongos, levaduras y virus. Para limpieza en cocinas e industria alimentaria. Fácil aclarado. Limpia y desinfecta maquinaria, utensilios, etc.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
NORMAS UNE-EN 13697 y UNE-EN 14476  
Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 21-20/40-05020. 21-20/40-05020 HA

## Detergentes desinfectantes alimentarios

pH 10,5  
puro



## GRASMAK

### *Desengrasante desinfectante de baja espuma*

Desengrasante desinfectante en base a glicolcoholes, de fácil aclarado. Para aplicación manual y uso en máquinas fregadoras. Adecuado para la limpieza y desinfección de suelos, maquinaria, utensilios o todo tipo de superficies dentro de cocinas e industrias alimentarias.



0030234 - 5L  
0030235 - 20L



4 x 5L



128 uds  
28 uds

#### **\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**

NORMA UNE-EN 13697, NORMA UNE-EN 14476, NORMA UNE-EN 14476, NORMA UNE-EN 1276, NORMA UNE-EN 1650,  
Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REG. D.G.S.P. 22-20/40-11772, 22-20/40-11772-HA

# Desinfectantes

## *Alimentaria*



## Desinfectantes Alimentaria



### BIOXEL

*Desinfectante viricida amonios cuaternarios*

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.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
 NORMA UNE-EN 13697, NORMA UNE-EN 14476  
 N° ROESB 0038-CV, N° DE REG. D.G.S.P. 21-20/40-02978, 21-20/40-02978 HA.



### AMPHOS

*Desinfectante viricida exento de amonios cuaternarios*

Desinfectante basado en aminas terciarias efectivo contra bacterias, hongos, virus encapsulados y levaduras. Bajo impacto medioambiental, fácil biodegradación. Compatible con la mayoría de materiales. Limpia y desinfecta al mismo tiempo. Adecuado para todo tipo de superficies. Producto de espuma controlada y rápido aclarado. Apto para industria alimentaria.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
 NORMA UNE-EN 13697, une-en 14476  
 N° ROESB 0038-CV, N° DE REG. D.G.S.P. 20-20/40-07293, 20-20/40-07293-HA.



### DESCOL

*Desinfectante hidroalcohólico*

Desinfectante hidroalcohólico. Adecuado para todo tipo de superficies.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
 UNE-EN 13697 y UNE-EN 14476.  
 N° ROESB 0038-CV, N° DE REGISTRO D.G.S.P. 16-20/40/90-08635, 16-20/40/90-08635-HA.



### 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.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
 NORMA UNE-EN 13697 y NORMA UNE-EN 14476  
 N° ROESB 0038-CV, N° DE REGISTRO D.G.S.P. 15-20/40-07294, 15-20/40-07294 HA.



## 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 estañado 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%.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
 NORMA UNE-EN 13697, NORMA UNE-EN 13697, NORMA UNE-EN 1276, NORMA UNE-EN 1650 y NORMA UNE-EN 14476.  
 N° ROESB 0038-CV. N° DE REGISTRO D.G.S.P. 17-20/40-06195 HA.



## HIPOCLORITO SÓDICO QX

*Potabilización de agua*

Este producto es conforme con la Norma UNE-EN 901 de productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Ingrediente activo para la desinfección ambiental y alimentaria.



**\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
 HIPOCLORITO DE SODIO, SOLUCIÓN 14,1% CLORO ACTIVO. N° CE 231-668-3. N° CAS 7681-52-9.

# Desincrustantes

## *Alimentaria*



pH 1,15  
1%



## DS15 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 - 12Kg  
0470082 - 24Kg



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

pH 1,5  
1%



## 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 - 12Kg  
0220019 - 24Kg



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

pH 1,75  
1%



## 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 - 10L  
0470083 - 20L



60 uds  
28 uds

\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

# Varios

## *Alimentaria*





## 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.



\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



## ANTIESPUMANTE

*Antiespumante*

Producto basado en una emulsión acuosa no iónica en base de compuestos de siloxanos. Su utilización lo hace muy eficaz para la prevención, control y eliminación de espumas en medio acuoso.



\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



## BIOFOSS

*Eliminador de olores biológico*

Formulación integrada por microorganismos naturales y tensioactivos que lo hacen efectivo para prevenir y eliminar las emisiones de malos olores generados por la acumulación de residuos orgánicos. Muy efectivo en el mantenimiento de drenajes, fosas sépticas, separadoras de grasas y sistemas de depuración de residuos.



\*APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



0500081

CAÑÓN ESPUMA MÓVIL INOX 50L



0500174

EQUIPO ESPUMA PORTÁTIL 95L



0500073

EQUIPO DESINFECCIÓN 1  
PRODUCTO MANGUERA 1



0500068

EQUIPO ESPUMA 1 PRODUCTO  
CON ACLARADO MANGUERA

