



gama **BetANIOS+**



Limpieza y
Desinfección

en Industrias
Alimentarias



 **Betelgeux**

en colaboración con:

 **Laboratoires
ANIOS**

Betelgeux, S.A. es una empresa especializada en higiene y seguridad alimentaria, que ofrece a sus clientes una amplia gama de productos y servicios.

Nuestra **División de Productos** ofrece a sus clientes productos de limpieza y desinfectantes, específicos para las diferentes aplicaciones de la industria alimentaria, así como los equipos y sistemas de aplicación necesarios en cada caso.

Desde el **Departamento de Servicio al Cliente**, nuestros técnicos ayudan a resolver los problemas específicos de higiene de cada industria alimentaria, ofreciendo en cada caso soluciones eficaces y rentables, garantizando unos niveles higiénico-sanitarios óptimos. Todo ello nos exige disponer de un equipo de profesionales altamente cualificado y con experiencia contrastada en las diferentes áreas de la higiene industrial, así como asumir responsabilidades ante los clientes en el desarrollo de nuestro trabajo.

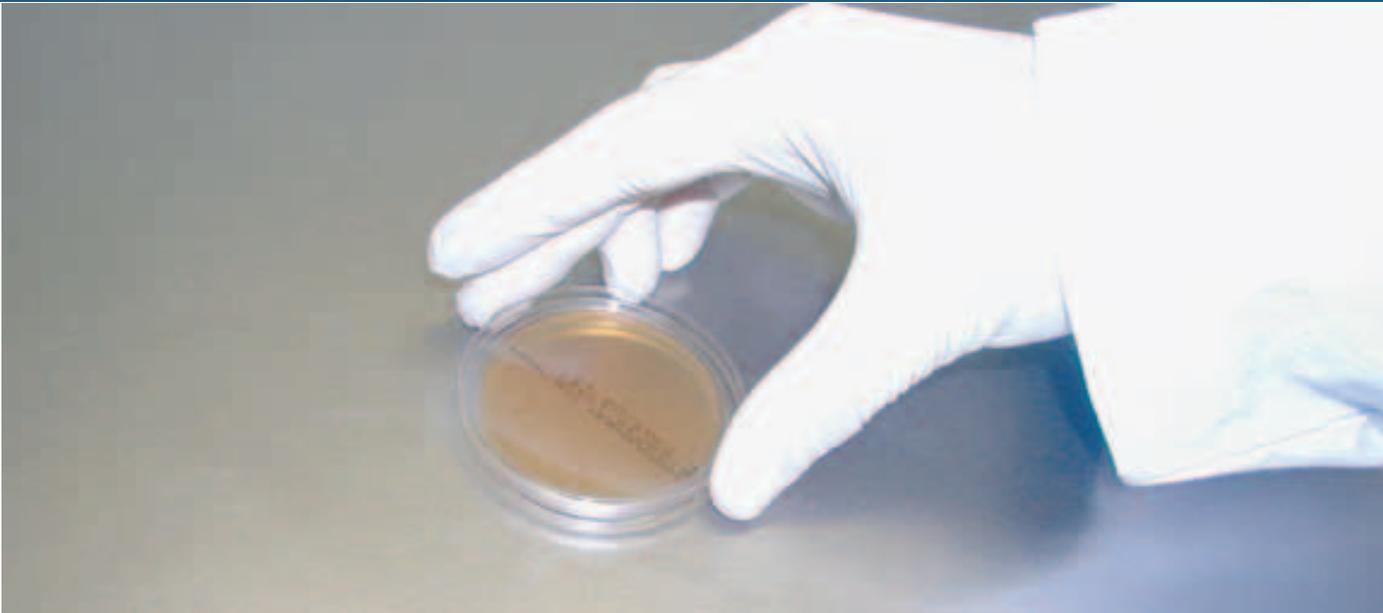
Con más de 20 años de experiencia en el sector alimentario, sabemos entender las necesidades de nuestros clientes, prestando los servicios especializados que en cada situación se requieren.

La **División de Servicios de Betelgeux** abarca diversas actividades, entre las que destacan el asesoramiento, la formación, la realización de estudios y proyectos, servicios de análisis microbiológico y físico químico de alimentos, etc.



Betelgeux, S.A.

Paseo Germanías, 22 46701 Gandia, Valencia
Tel. +34 962 871 345 ♦ Fax +34 962 875 867
betelgeux@betelgeux.es ♦ www.betelgeux.es



gama **BetANIOS+**

La Gama BetANIOS+ es una nueva gama de productos altamente especializados para la higiene en las industrias alimentarias, fruto de la alianza entre Betelgeux, S.A. y Laboratoires ANIOS. Una completa gama de detergentes, aditivos, desinfectantes, productos para la higiene del personal y equipos para la dosificación y aplicación de los productos, que cubren las necesidades de higiene, limpieza y desinfección de las industrias elaboradoras de alimentos y bebidas.



Laboratoires ANIOS (Lille - Francia), con más de un siglo de experiencia en los campos de la desinfección y la higiene industrial, son líderes en investigación y desarrollo de productos para la limpieza y desinfección en el sector alimentario, en los ámbitos de los microbicidas, la detergencia de alto nivel, la corrosión y la enzimología.



Asistencia técnica

El **Departamento de Servicio al Cliente** y la **División de Servicios** de **Betelgeux**, colaboran con las industrias alimentarias para la implementación de programas de limpieza, desinfección e higiene, mediante diferentes servicios a medida de las necesidades de nuestros clientes.



Dentro del concepto de servicio asociado a la comercialización de nuestros productos, la asistencia técnica ocupa un lugar muy especial, ya que es lo que permite diferenciarnos de nuestros competidores. Nuestro personal técnico asesora sobre todos los aspectos relacionados con la higiene de las industrias alimentarias:

- **Asesoramiento** sobre los productos más adecuados en cada aplicación.
- Elaboración de **protocolos** de limpieza y desinfección.
- **Monitorización** y **control analítico**: dosificación correcta de cada producto, análisis microbiológico de superficies y ambientes, etc.
- **Revisión y control** de los equipos y sistemas de higienización.
- **Formación** del personal que realiza las tareas de limpieza.
- Análisis de **patógenos** en las instalaciones.
- **Modelo SHI®** (Servicio de Higiene Integral).



El control de la contaminación microbiológica en las industrias alimentarias, es imprescindible para garantizar la seguridad alimentaria y evitar la alteración de los alimentos.

gama **BetANIOS+**

Sumario

Circuitos	6
Superficies	10
Desinfección vía aérea	20
Máquinas automáticas	22
Higiene del personal	27
Betelgeux Servicios	30

Fase alcalina

BETELENE SB

Detergente alcalino para circuitos CIP

Detergente alcalino no espumante en base a sosa cáustica. Potente acción limpiadora en todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza CIP.

Condiciones de empleo:

Aplicación por circulación: se utiliza disuelto en agua, preferiblemente caliente, en proporción variable según aplicación y grado de suciedad.

Concentración de uso: 0,5 - 1%.

Aclarar con agua tras su uso.

Presentación:

Garrafas de 33 kg y contenedores de 1200 kg.

BETELENE USP

Detergente alcalino para circuitos CIP (un sólo pase)

Detergente alcalino no espumante en base a sosa cáustica. Elevado poder secuestrante. Potente acción limpiadora en todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza CIP.

Condiciones de empleo:

Aplicación por circulación: se utiliza disuelto en agua, preferiblemente caliente, en proporción variable según aplicación y grado de suciedad.

Concentración de uso: 0,5 - 1%.

Indicado para ciclos de limpieza de un sólo pase.

Aclarar con agua tras su uso.

Presentación:

Garrafas de 33 kg y contenedores de 1200 kg.



La limpieza y desinfección en sistemas cerrados: circuitos, depósitos, pasterizadores, cubas, etc., requiere productos específicos, con espuma controlada, que actúan por circulación de las disoluciones en régimen de alta turbulencia.

La **Gama BetANIOS+** incluye productos para las diferentes fases de los ciclos de limpieza: **FASE ALCALINA**, **FASE ÁCIDA** y **DESINFECCIÓN**, incluyendo también aditivos que pueden incorporarse directamente a la sosa cáustica y a los ácidos.

El **Departamento de Servicio al Cliente** de **Betelgeux**, asesora a sus clientes para determinar los ciclos de limpieza más idóneos, estudiando las velocidades de flujo, temperaturas, concentraciones y tiempos óptimos de cada fase, para garantizar una eliminación adecuada de las incrustaciones y de los microorganismos, previniendo la formación de biofilmes.

A

ditivos

AD ANIOS T2S +

Aditivo para sosa cáustica

Aditivo tecnológico, tensioactivo, dispersante y anti-floculante para soluciones concentradas de sosa. Espuma controlada. Dispersa los depósitos minerales y orgánicos, limita la carbonatación de las soluciones de detergentes alcalinos.

Condiciones de empleo:

Para uso en sistemas CIP y en sistemas de limpieza automáticos, con aguas de entre 20° y 40° franceses. Compatible con sosa líquida del 30 – 47,5%.

Formulado para ser adicionado en detergentes de sosa a diferentes concentraciones (0,5 – 3%) en función de la dureza del agua.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 1000 kg.

AD ANIOS T2S Maxi

Aditivo para sosa cáustica

Aditivo tecnológico de alto poder secuestrante, tensioactivo, dispersante y anti-floculante para soluciones concentradas de sosa. Espuma controlada.

Dispersa los depósitos minerales y orgánicos, limita la carbonatación de las soluciones de detergentes alcalinos.

Condiciones de empleo:

Para uso en sistemas CIP y en sistemas de limpieza automáticos, para aguas especialmente duras (>40° F). Compatible con sosa líquida del 30 – 47,5%.

Formulado para ser adicionado en detergentes de sosa a diferentes concentraciones (0,5 – 3%) en función de la dureza del agua.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 1000 kg.

ADITIVO SX25

Aditivo para disoluciones de sosa cáustica

Aditivo para disoluciones diluidas de sosa cáustica. Disminuye la tensión superficial de las disoluciones limpiadoras alcalinas, proporciona poder secuestrante y mejora las propiedades de limpieza. Espuma controlada.

Condiciones de empleo:

Para uso en sistemas CIP y en sistemas de limpieza automáticos.

Dosis de empleo: entre el 5 y el 10% respecto a la sosa.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 1000 kg.

AD ANIOS TA1

Aditivo para ácidos

Aditivo tecnológico tensioactivo para soluciones ácidas. Espuma controlada.

Favorece la dispersión de depósitos minerales y orgánicos de las soluciones de detergentes ácidos.

Condiciones de empleo:

Adición en soluciones concentradas de ácido fosfórico (0,5 a 4%) y las soluciones diluidas de ácido nítrico (0,5 a 0,2%).

Para uso en sistemas CIP y sistemas de limpieza automáticos.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 1000 kg.

Fase ácida



En colaboración con **PERINOX, S.A.** realizamos diseños a medida de todo tipo de equipos C.I.P. para la limpieza y desinfección de instalaciones de líquidos alimenticios, adaptados a las necesidades de nuestros clientes.



DESINCRUSTANTE SH15

Detergente ácido para circuitos CIP.

Detergente de acción desincrustante y limpiadora para todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza CIP.

Condiciones de empleo:

Se utiliza disuelto en agua, en proporción variable según aplicación y grado de suciedad. Concentración de uso: 0,5 - 1%. Aplicación por inmersión o circulación. Aclarar con agua tras su uso.

Presentación:

Garrafas de 30 kg, bombonas de 70 kg, bidones de 270 kg y contenedores de 1000 kg.

BETELENE CIP-F

Detergente ácido para circuitos CIP

Detergente de acción desincrustante y limpiadora para todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza CIP. Basado en ácido fosfórico.

Condiciones de empleo:

Aplicación por circulación: se utiliza disuelto en agua en proporción variable según aplicación y grado de suciedad. Concentración de uso: 0,3 - 1%. Aclarar con agua tras su uso.

Presentación:

Garrafas de 33 kg y contenedores de 1200 kg.

BETELENE NS160

Detergente ácido para circuitos CIP

Detergente de acción desincrustante y limpiadora para todo tipo de circuitos y sistemas de limpieza CIP. Basado en ácido nítrico.

Condiciones de empleo:

Aplicación por circulación en proporción variable según aplicación y grado de suciedad. Concentración de uso: 0,5 - 1%. Aclarar con agua tras su uso.

Presentación:

Garrafas de 30 kg y contenedores de 1200 kg.

Desinfección

ANIOSTERASE CIP BIOBURD

Detergente sanitizante tri-enzimático para circuitos CIP

Detergente y sanitizante enzimático para el tratamiento de biofilmes bacterianos en circuitos. Producto basado en tres enzimas, detergentes y tensioactivos catiónicos. Espuma controlada.

Condiciones de empleo:
Dosis de empleo al 1%.

Presentación:
Garrafas de 25 kg.

QUACIDE P40 EC

Desinfectante para circuitos

Desinfectante de amplio espectro. Combinación sinérgica entre biguanida polimérica y sales orgánicas. Espuma controlada a concentraciones de uso. No se ve afectado por la dureza del agua. Actividad biocida frente a hongos, bacterias, levaduras y algas.

Condiciones de empleo:
Concentración de uso: 0,3 – 1%.
Aplicación en frío o en caliente.

Usar tras una limpieza adecuada con detergentes.
Enjuagar con agua potable.

Presentación:
Garrafas de 25 kg, bombonas de 60 kg, bidones de 210 kg y contenedores de 600 kg.

ANIOSTERIL EAS II

Desinfectante para circuitos, soluble en agua, álcalis y ácidos

Desinfectante de amplio espectro (laurilpropilendiamina + agentes tensioactivos no iónicos de efecto desespumante) con acción bactericida, fungicida, virucida y esporocida. La dilución de trabajo es estable hasta los 80 °C. Producto no corrosivo para los materiales. Dosificable (diferentes métodos disponibles en función del uso).

Condiciones de empleo:
Concentración de uso: 0,1 – 0,5%.
Tiempo mínimo de contacto: 5 minutos.
Enjuagar con agua potable.

Presentación:
Garrafas de 25 kg y contenedores de 1000 kg.

BETELENE OX140

Desinfectante para circuitos

Desinfectante de amplio espectro (ácido peracético + peróxido de hidrógeno) con alta capacidad oxidante. Desinfección de circuitos y utensilios en industrias alimentarias.

Condiciones de empleo:
Aplicación por circulación o por inmersión en frío o en caliente.
Concentración de uso: 0,3 – 1%.

Usar tras una limpieza adecuada con detergentes.
Enjuagar con agua potable.

Presentación:
Garrafas de 20 kg y contenedores de 900 kg.

Limpieza y desinfección de superficies

BETELENE ESPUMA

Detergente espumante de alcalinidad muy elevada

Alto poder de disolución y emulsión de grasas y suciedad en general. Muy efectivo frente a incrustaciones de tipo graso y/o orgánico.

Condiciones de empleo:

Preenjuague con agua a presión de las superficies.

Aplicación en equipos de espuma a dosis del 1%. Dejar actuar entre 10 y 15 minutos y aclarar con agua preferiblemente caliente y a presión.

Presentación:

Garrafas de 33 kg, bidones de 280 kg y contenedores de 1000 kg.

PENNGAR 650

Detergente alcalino clorado espumante – SIN FOSFATOS NI SILICATOS

Alto poder oxidante y una marcada acción de mojado. De fácil uso debido a su baja viscosidad. Producto particularmente adaptado para la eliminación de desechos en las industrias de bebidas, lácticas y cárnicas.

Condiciones de empleo:

Aplicación en equipos de espuma (satélites y centrales) a dosis de entre 2 y 5%, a una temperatura ambiente de 35 °C. Dejar actuar entre 15 y 30 minutos, y aclarar con agua preferiblemente caliente y a presión.

Presentación:

Garrafas de 30 kg y contenedores de 1100 kg.

ANIOSTERASE SV

Detergente sanitizante tri-enzimático espumante

Detergente y sanitizante enzimático de superficies no enjuagadas.

Producto espumante basado en tres enzimas, detergentes y tensioactivos catiónicos.

Condiciones de empleo:

Dosis de empleo al 1%.

Dejar actuar unos 15 minutos y aclarar con agua preferiblemente a presión.

Presentación:

Garrafas de 25 kg.

Limpieza

La elaboración de alimentos en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, exige la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, tanto las que entran en contacto directo con el producto alimenticio, como las superficies sin contacto directo en las salas de manipulación, procesado y almacenamiento. De esta forma se minimiza la posibilidad de numerosas contaminaciones cruzadas que pueden afectar muy negativamente tanto a la seguridad del alimento como a la calidad y a la vida comercial.



Limpieza

DESENFORT

Detergente alcalino espumante

Elevado poder de disolución y emulsión de las grasas y de la suciedad en general de superficies, maquinaria, utensilios, etc. Muy efectivo contra las incrustaciones grasas y/o de materia orgánica.

Condiciones de empleo:

Preenjuague con agua a presión de las superficies.

Aplicación en equipos de espuma a dosis del 1%. Dejar actuar entre 10 y 15 minutos, y aclarar con agua preferiblemente caliente y a presión.

Presentación:

Garrafas de 25 kg, bombonas de 60 kg y contenedores de 1000 kg.

BETELENE FORTE

Detergente alcalino espumante

Alto poder de disolución y emulsión de grasas y de la suciedad en general. Muy eficaz contra las incrustaciones grasas y/o de materia orgánica de difícil eliminación sobre superficies y maquinaria.

Condiciones de empleo:

Preenjuague con agua a presión de las superficies.

Aplicación en equipos de espuma a dosis del 1%. Dejar actuar entre 10 y 15 minutos, y aclarar con agua preferiblemente caliente y a presión.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 1000 kg.

BETELENE F3

Detergente neutro espumante - Baja alcalinidad

Elevado poder de disolución y emulsión de grasas y la suciedad en general. Muy eficaz contra incrustaciones de tipo graso y/o materia orgánica. Limpieza de todo tipo de superficies.

Condiciones de empleo:

Aplicación manual y en forma de espuma.

Preenjuague con agua a presión de las superficies.

Aplicación en equipos de espuma a dosis de entre 1 y 3%.

Dejar actuar entre 10 y 15 minutos, y aclarar con agua preferiblemente caliente y a presión.

Presentación:

Garrafas de 5 kg y 25 kg, bombonas de 60 kg y contenedores de 1000 kg.

PINARAN ESPUMA

Detergente ácido espumante

Elimina incrustaciones minerales y orgánicas en superficies, en limpieza por proyección de espuma. Muy eficaz frente a incrustaciones de sales de calcio y magnesio, incrustaciones alcalinas, óxidos metálicos y piedra de la leche.

Condiciones de empleo:

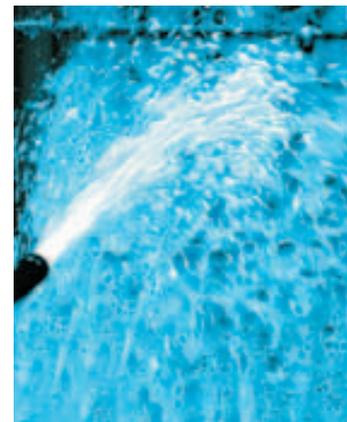
Preenjuague con agua a presión de las superficies.

Aplicación en equipos de espuma a dosis de entre 1 y 3%.

Dejar actuar entre 10 y 15 minutos, y aclarar con agua preferiblemente caliente y a presión.

Presentación:

Garrafas de 27 kg, bombonas de 70 kg y contenedores de 700 kg.



Limpieza + Desinfección

DETERGACID II

Detergente desinfectante ácido espumante

Detergente desinfectante para suelos, superficies y material. Bactericida. No agresivo para los materiales. Estable hasta 80 °C. Dosificable (diferentes métodos disponibles en función del uso).

Condiciones de empleo:

Preenjuague con agua a presión de las superficies.

Aplicación mediante equipos de espuma a dosis del 3%. Aplicación manual a dosis de entre 0,25 y 2% en agua fría o caliente. Tiempo mínimo de contacto: 5 minutos.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg, bidones de 200 kg y contenedores de 1000 kg.

ANIOSYL WP 12

Detergente desinfectante ácido espumante - SIN FOSFATOS

Detergente desinfectante de superficies y utensilios de trabajo. Bactericida. No agresivo para los materiales.

Condiciones de empleo:

Utilización en forma de espuma a dosis de entre 1 y 3% en agua fría.

Tiempo de contacto mínimo: 5 minutos.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg, bidones de 200 kg y contenedores de 1000 kg.

ANIOSTERIL DDN

Detergente desinfectante neutro espumante

Limpieza y desinfección de superficies y material de trabajo. No agresivo para los materiales.

Condiciones de empleo:

Dosis de uso del 1% en agua fría o caliente, empapando y frotando manualmente.

Tiempo mínimo de contacto: 5 minutos.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Caja de 4 garrafas de 5 kg y garrafas de 25 kg.



El análisis microbiológico de las superficies, así como la detección de residuos de materia orgánica después de la limpieza y desinfección, permiten garantizar la eficacia de los procesos de higienización y mejorar su eficiencia.

Desinfección



QUACIDE MC7

Desinfectante de superficies

Desinfectante de superficies de alto rendimiento basado en sales de amonio cuaternario. Presenta un amplio espectro de acción, baja toxicidad para el medioambiente y no se ve afectado por la dureza del agua. Actividad biocida frente a hongos, bacterias, levaduras y algas. Testado por AINIA.

Condiciones de empleo:

Aplicación tras la limpieza con detergentes, a una dosis recomendada de entre 0,5 y 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 5 kg y 25 kg, bombonas de 60 kg, bidones de 210 kg, y contenedores de 600 y 1000 kg.

QUACIDE P20

Desinfectante de superficies

Desinfectante de amplio espectro basado en biguanida polimérica y amonios cuaternarios, alta eficacia a bajas temperaturas, baja toxicidad y rápida eliminación en aguas residuales. No es influido por la dureza del agua. Actividad biocida frente a hongos, bacterias, levaduras y algas. Testado por AINIA.

Condiciones de empleo:

Aplicación tras la limpieza con detergentes, a una dosis recomendada de entre 0,5 y 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 5 kg y 25 kg, y contenedores de 600.

DETOCIDE A30

Desinfectante de superficies

Desinfectante de superficies de alto rendimiento basado en aminas terciarias. Presenta un amplio espectro de acción y no se ve afectado por la dureza del agua. Actividad biocida frente a bacterias, hongos, levaduras y algas. Testado por AINIA.

Condiciones de empleo:

Aplicación tras la limpieza con detergentes, a una dosis recomendada de entre 0,5 y 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 600 kg.

DEXACIDE B10

Desinfectante de superficies

Desinfectante de superficies basado en cloruros de alquildimetilbencil amonio. Amplio espectro de acción. Actividad biocida frente a bacterias, hongos, levaduras y algas. Testado por AINIA.

Condiciones de empleo:

Aplicación tras la limpieza con detergentes, a una dosis recomendada de entre 0,5 y 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg.

Desinfección

DECTOCIDE SB5

Desinfectante de superficies

Desinfectante de superficies de alto rendimiento basado en amonios cuaternarios y una combinación de aldehídos. Puede aplicarse en frío o caliente con independencia de la dureza del agua. Amplio espectro de acción frente a bacterias, hongos, levaduras y virus. Testado por AINIA.

Condiciones de empleo:

Aplicación tras la limpieza con detergentes, a una dosis recomendada de entre 0,4 y 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 5 kg y 25 kg, bidones de 210 kg y contenedores de 600 kg.

ANIOSTERIL MOUSSE

Desinfectante de superficies espumante

Desinfectante de superficies anfótero y espumante. Uso por proyección de espuma, en pediluvios y por inmersión. Producto neutro no agresivo para los materiales. Estable, compatible con solución acuosa, ácida o alcalina.

Condiciones de empleo:

Proyección de espuma: dosis del 3%.

Inmersión: dosis del 1,5%.

Pediluvios: dosis del 1,5%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg.

VET'ANIOS P30

Desinfectante sólido

Producto para la limpieza y desinfección de suelos, superficies, utensilios e instrumentos.

Activo frente a bacterias, hongos y virus.

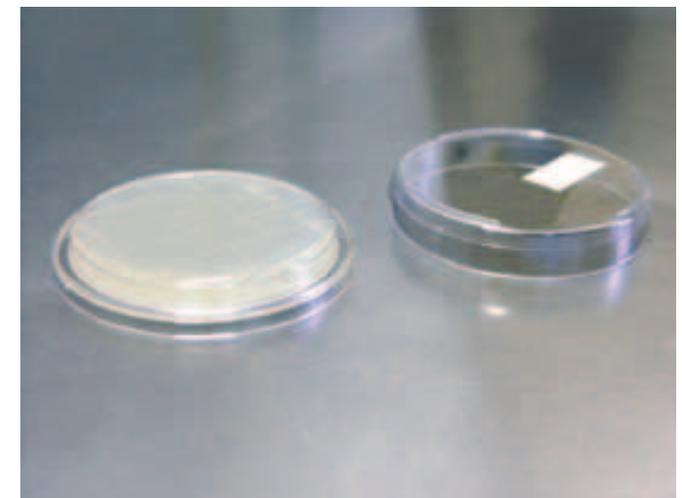
Condiciones de empleo:

Utilizar en solución acuosa o por inmersión a una concentración de 0,5 a 1% según la actividad anti-microbiana deseada (de 2 a 4 cucharadas soperas de 25 g para 5 litros de agua).

Enjuagar con agua potable

Presentación:

Envases de 5 kg.



Desinfección (alcohólicos)

DECTOCIDE H21

Desinfectante alcohólico de superficies
Desinfectante de superficies de aplicación directa basado en una solución hidroalcohólica de amonios cuaternarios. Amplio espectro biocida (Activo frente a bacterias, hongos y levaduras), elimina malos olores y presenta una alta tolerancia a las aguas duras. Secado rápido.

Condiciones de empleo:

Se utiliza sin diluir, o diluido al 50% en agua.

Aplicación por rociado o pulverización.

Presentación:

Garrafas de 5 y 25 litros, y bombonas de 60 litros.

DECTOCIDE H24

Desinfectante alcohólico de superficies
Desinfectante de superficies de aplicación directa basado en una combinación sinérgica de aditivos autorizados para uso alimentario, en solución hidroalcohólica. Elevado poder bactericida y fungicida (Activo frente a hongos y levaduras). Secado rápido.

Condiciones de empleo:

Se utiliza sin diluir, o diluido al 50% en agua.

Aplicación por rociado o pulverización.

Presentación:

Garrafas de 5 y 25 litros.

INDUSPRAY SR6

Desinfectante alcohólico de superficies
Desinfectante de superficies y del material de trabajo de aplicación directa, basado en una solución hidroalcohólica de sorbato. Amplio espectro bactericida. Secado rápido.

Condiciones de empleo:

Producto listo para usar. No se debe diluir. Pulverizar sobre la superficie a tratar y secar si es necesario.

No es necesario enjuagar.

Presentación:

Garrafas de 25 litros.



La **desinfección de superficies** mediante el uso de desinfectantes alcohólicos de aplicación inmediata, permite el control de la contaminación microbiológica en puntos en los que el contacto con los alimentos es continuo. Las **desinfecciones intermedias**, realizadas durante pausas en la producción a lo largo de la jornada, permiten prevenir contaminaciones indeseables y evitan una carga microbiana excesiva en los alimentos.



ALCOHOL Isopropílico

Spray desinfectante multiusos

Desinfección rápida del material de fabricación en la industria farmacéutica (zonas de atmósfera controlada).

Condiciones de empleo:
Producto listo para usar.

Presentación:
Caja con 12 sprays de 300 ml cada uno.

Desinfección

LINGETTES IAA

Toallitas desinfectantes de superficies

Desinfección de superficies y del material de trabajo en la industria agro-alimentaria. La solución de impregnación de las toallitas desinfectantes cumple las Normas Europeas de eficacia antimicrobiana.

Condiciones de empleo:
Producto listo para usar.
Aplicar la toallita sobre la superficie o el material de trabajo a tratar.
No es necesario enjuagar.
Cerrar bien la caja después de usar.

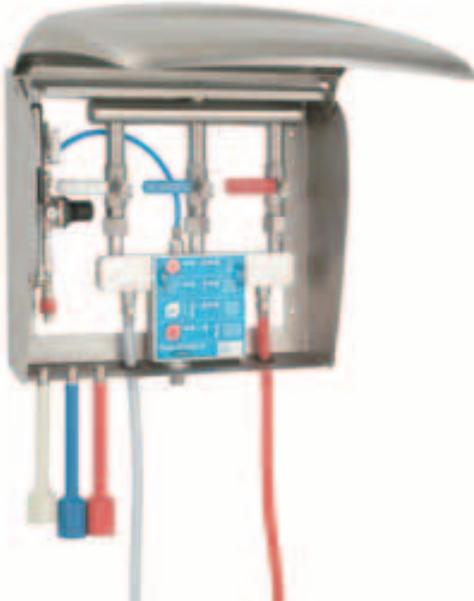
Presentación:
Caja de 12 botes de 70 toallitas cada uno.



Equipos

Satélite descentralizado:

agua a presión,
espuma y
desinfección.



Unidades elevadoras de presión



Satélite descentralizado móvil:

agua a presión,
espuma y
desinfección.



Bombo de espuma



Disponemos de una extensa variedad de equipos de superficie, unidades centrales y satélites para la higienización de las industrias alimentarias: elevación de presión (media y alta), limpieza por proyección de espuma y desinfección.

Proyectos completos para instalaciones centralizadas y descentralizadas, en colaboración con **Elpress Cleaning Systems**.

Equipos

Los sistemas centralizados evitan el manejo de los productos por los operarios, ofrecen una dosificación más exacta, ahorran tiempo y reducen el consumo de detergentes y desinfectantes. Realizamos proyectos completos de instalaciones centralizadas en colaboración con **Elpress Cleaning Systems**.

Unidad central:
elevación de presión, dosificación centralizada de detergente y desinfectante



Enrolladores de mangueras



Satélite centralizado (pared)



Satélite centralizado (techo)



Equipos

Disponemos de una extensa oferta de accesorios: lanzas, boquillas, mangueras, racores de conexión, etc., así como bombas dosificadoras hidráulicas y eléctricas, y dosificadores Venturi de diferentes tipos y modelos.

Satélite baja presión



Bomba dosificadora Dosatron
(funcionamiento hidráulico)



Little Star



Manguera reforzada



Boquillas y lanzas



Foam bottle



Desinfección por vía aérea

DECTOCIDE VA15

Desinfectante de superficies de aplicación ambiental

Desinfectante de ambientes y de superficies por vía aérea. Basado en una combinación sinérgica de sales cuaternarias de amonio, glutaraldehído y alcoholes en solución. Amplio espectro de actividad microbicida.

Condiciones de empleo:

Se utiliza sin diluir: 8 a 12 ml/m³. Se aplica por nebulización y alternativamente por pulverización. Respetar un mínimo de 3 horas de tiempo de contacto. Ventilar la sala antes de reutilizarla.

Presentación:

Garrafas de 25 kg.

ASEPTANIOS AF70

Desinfectante de superficies de aplicación ambiental

Desinfectante de ambientes y de superficies por vía aérea. Amplio espectro de actividad microbicida.

Condiciones de empleo:

Se utiliza por nebulización o pulverización. Se utiliza sin diluir: 15 ml/m³. Respetar un mínimo de 3 horas de tiempo de contacto. Ventilar la sala antes de reutilizarla.

Presentación:

Garrafas de 5 kg.



Equipo para nebulización

La desinfección de ambientes y la desinfección de superficies por vía aérea (DSVA) se realiza mediante el uso de desinfectantes específicos y equipos de nebulización.

Este tipo de desinfección permite la eliminación de microorganismos en zonas de difícil acceso y superficies elevadas, a las que no se puede acceder mediante la desinfección por rociado o pulverización.



Fog jet trolley

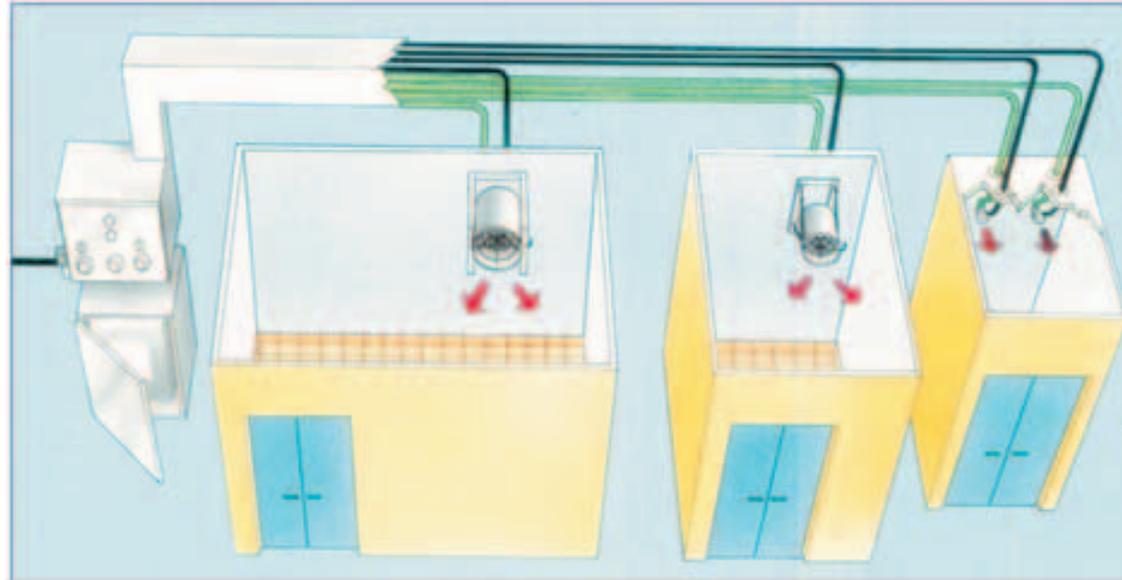
Equipos Desinfección

Unidad Centralizada de nebulización

La instalación de este tipo de sistemas va siempre precedida de un estudio realizado *in situ* por un técnico especialista. Es indispensable conocer perfectamente el contexto en el cual se operará por desinfección vía aérea para ofrecer las mejores garantías.

Ofrecemos una respuesta adaptada a cada caso particular, teniendo en cuenta la carga microbiana, el volumen y la configuración de la sala, los flujos y los tiempos disponibles.

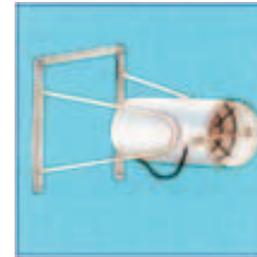
Esquema de instalación



Nebulizador de alto caudal



Nebulizador de bajo caudal



Boquilla nebulizadora



Limpieza y desinfección en máquinas automáticas.

BETELENE DK220 EC

Detergente para lavadoras de moldes

Detergente ácido de espuma controlada con carácter tensioactivo, para la limpieza de moldes y maquinaria en industrias queseras. Con actividad desincrustante.

Condiciones de empleo:

Se usa en máquinas automáticas.
Dosis de uso entre el 0,6 y el 1%.
Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 33 kg bombonas de 75 kg y contenedores de 1200 kg.

PENNGAR ASL Eco

Detergente para lavadoras de moldes – SIN FOSFATOS

Detergente ácido particularmente adaptado para la limpieza del material de las industrias queseras. Dotado de excelentes propiedades antical, mojado y dispersante de proteínas. Ácido anti-espumante incluso en medio turbulento. Se puede utilizar sobre todo tipo de materiales.

Condiciones de empleo:

Se usa en máquinas automáticas.
Según las aplicaciones, las condiciones de utilización son: dosis de entre 1 y 3%, y temperaturas de 60 a 80 °C.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 1100 kg.

Limpieza de moldes

La limpieza y desinfección en **máquinas automáticas**, exigen el uso de productos especialmente diseñados para eliminar de forma efectiva los restos de suciedad y controlar adecuadamente la contaminación microbiana. La **Gama BetANIOS+** incluye productos específicos para limpieza y desinfección de moldes en queserías y otras industrias, bandejas, cajas, pallots, etc., así como productos para el fregado automático de suelos y otras aplicaciones automáticas.



BETELENE DK220 EC PLUS

Detergente desinfectante para lavadoras de moldes
Detergente ácido de espuma controlada con acción desinfectante y carácter tensioactivo. Con actividad desincrustante y actividad biocida basada en amonios cuaternarios. Amplio espectro de actividad biocida frente a bacterias, mohos y levaduras.

Condiciones de empleo:

Usar en máquinas automáticas.

Dosis de uso entre el 0,6 y el 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 33 kg, bombonas de 75 kg y contenedores de 1200 kg.

BETELENE DK220 PLUS

Detergente desinfectante para lavado de moldes

Detergente ácido con acción desinfectante y carácter tensioactivo. Con actividad desincrustante y actividad biocida basada en amonios cuaternarios. Amplio espectro de actividad biocida frente a bacterias, mohos y levaduras.

Condiciones de empleo:

Se utiliza por inmersión.

Dosis de uso entre el 0,6 y el 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 33 kg, bombonas de 75 kg y contenedores de 1200 kg.

ANIOCIDE SP 23

**Detergente desinfectante para lavadoras de moldes
-SIN FOSFATOS**

Detergente ácido de espuma controlada con acción desinfectante y carácter tensioactivo. Para uso en máquinas automáticas, circuitos y superficies. Amplio espectro de actividad biocida

Condiciones de empleo:

Usar en máquinas automáticas.

Dosis de uso al 2%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg y contenedores de 1000 kg.

Limpieza + Desinfección de moldes



Lavado de cajas

BETELENE DB55 PLUS

Detergente alcalino para cajas de plástico

Detergente de alta alcalinidad no espumante, formulado en base a sosa cáustica, aditivado con secuestrantes y con poder bacteriostático.

Condiciones de empleo:

Usar en máquinas automáticas de lavado de cajas. Dosis de uso recomendada: 0,5 - 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg, bidones de 210 kg y contenedores de 1000 kg.

GALOR 18-47

Detergente alcalino clorado para cajas de plástico

Detergente alcalino clorado para la limpieza y desinfección de cajas de plástico y circuitos CIP en la industria alimentaria. Limpiador eficaz con propiedades dispersantes, secuestrante y bactericida de amplio espectro.

Condiciones de empleo:

Prelavar con agua las instalaciones. Se usa por contacto directo con las superficies de acero inoxidable o materias plásticas. Dosis de uso recomendada: 0,5 - 2%. Temperatura: 50 - 60 °C.

Presentación:

Garrafa de 25 kg y contenedores de 1100 kg.

ALCANIOS NEP

Detergente y desinfectante alcalino para cajas de plástico

Detergente, desinfectante no clorado y no espumante.

Condiciones de empleo:

Aplicación en máquinas de lavado, circuitos e inmersión. Dosis de uso recomendada: 1%.

Enjuagar con agua potable.

Presentación:

Garrafas de 25 kg, bidones de 200 kg y contenedores de 1000 kg.



Lavado de Cajas

Lavadora tipo EKW V61



Equipos

En colaboración con **Elpress Cleaning Systems** realizamos diseños a medida de todo tipo de máquinas lavadoras de cajas, pallets, pallots, carros, etc., según las necesidades y características de nuestros clientes.

Lavadora tipo EKW V45



Lavadora tipo EKW 200



Limpieza de suelos

BETELENE DB517

Detergente alcalino para máquinas limpiadoras de suelos

Detergente desengrasante líquido altamente alcalino y con espuma controlada. Elevado poder de disolución y emulsión de grasas y materia orgánica incrustada.

Condiciones de empleo:

Aplicación en equipos de fregado de suelos a dosis entre 0,5 y 1%.

Aclarar con agua.

Presentación:

Garrafas de 25 kg, bombonas de 60 kg, bidones de 210 kg y contenedores de 1000 kg.

BETELENE CLEANER

Detergente neutro para máquinas limpiadoras de suelos.

Detergente desengrasante líquido, de baja alcalinidad, no agresivo y con espuma controlada. Elevado poder de disolución y emulsión de grasas y materia orgánica incrustada.

Condiciones de empleo:

Aplicación en equipos de fregado de suelos a dosis entre 1 y 2%.

Aclarar con agua.

Presentación:

Garrafas de 5 kg y 25 kg, y contenedores de 1000 kg.

ANIOSTERIL DAC II

Detergente sanitizante para máquinas limpiadoras de suelo.

Detergente sanitizante, tensoactivo, alcalino no clorado. Para utilizar en máquinas limpiadoras de suelo y máquinas de lavado automáticas.

Condiciones de empleo:

Aplicación en equipos de fregado de suelos a dosis del 3%. Aclarar con agua.

Presentación:

Garrafas de 25 kg, bidones de 200 kg y contenedores de 1000 kg.



"Fotografía cortesía de DEMASA"

Higiene del personal manipulador de alimentos.

LAVAMANOS BET107

Jabón líquido para la higiene de las manos

Producto neutro de poderosa acción de limpieza con acción dermoprotectora y suavizante. Biodegradable e independiente de la dureza del agua. Indicado para la higiene personal de los manipuladores de alimentos.

Condiciones de empleo:

Aplicación directa sobre las manos: 3 ml - 30 segundos.
Aclarar con agua y secar.

Presentación:

Garrafas 20 kg.

DERMANIOS ND

Jabón líquido para la higiene de las manos

Jabón neutro desengrasante, microbiológicamente estable (bacteriostático y fungistático). Enriquecido con glicerina, presenta una acción dermoprotectora y suavizante.

Condiciones de empleo:

Aplicación directa sobre las manos: 3 ml - 30 segundos.
Aclarar con agua y secar.

Presentación:

Caja de 12 frascos "airless" de 1 litro y caja de 4 envases de 5 litros.

DERMANIOS SCRUB HF

Lavamanos antiséptico

Jabón antiséptico para el tratamiento higiénico y quirúrgico de las manos y antebrazos mediante lavado. Bactericida, activo contra el virus del SIDA (HIV-I) y el Herpes

Condiciones de empleo:

Aplicación directa sobre las manos: 3ml - 30 segundos. Aclarar con agua y secar.

Presentación:

Caja de 12 frascos "airless" de 1 litro y caja de 4 envases de 5 litros.

Lavado de manos

La **higiene de los manipuladores** de alimentos es un requisito imprescindible para la seguridad alimentaria. Esta higiene se basa tanto en prácticas de higiene personal como en la manipulación higiénica del producto alimenticio.

Para alcanzar los niveles adecuados de higiene de los manipuladores, se les debe facilitar los productos y equipamientos necesarios para el lavado y descontaminación de las manos, la limpieza de botas, el lavado de suelas, etc.



Equipos

EQUIPO DE CONTROL DE ENTRADA A UNA SALA,

incluyendo lavado y desinfección de suelas en entrada y salida y desinfección de manos.



EQUIPO PARA LA LIMPIEZA DE BOTAS



EQUIPO PARA LA DESINFECCIÓN DE MANOS





Desinfección de manos

MANUGEL 85

Descontaminador de manos (gel)

Gel hidroalcohólico tixotrópico para la antisepsia de la piel. Secado rápido. No precisa aclarado con agua. Presenta actividad antimicrobiana, antifúngica y antivirucida.

Condiciones de empleo:

Aplicación directa sobre las manos: 2 ml.

Frotarse la piel hasta que se seque completamente.

No aclarar con agua.

Presentación:

Caja de 12 frascos "airless" de 1 litro.

MANUSPRAY 70

Descontaminador de manos (líquido)

Solución hidroalcohólica de secado rápido y acción suavizante de la epidermis. No precisa aclarado con agua. Presenta actividad bactericida, fungicida y virucida.

Condiciones de empleo:

Aplicación directa sobre las manos: 2 ml.

Frotarse la piel hasta que se seque completamente.

No aclarar con agua.

Presentación:

Caja de 12 frascos "airless" de 1 litro y caja de 4 envases de 5 litros.

Procedimiento normalizado para la desinfección por fricción de las manos. (EN-1500:1997)



Etapa 1:
Palma contra palma.



Etapa 2:
Palma de la mano derecha sobre el dorso de la izquierda y vice-versa.



Etapa 3:
Palma contra palma con los dedos entrelazados.



Etapa 4:
Dorso de los dedos contra la palma opuesta con los dedos trabados.



Etapa 5:
Fricción por rotación de los dedos de la mano izquierda cerrados alrededor del pulgar derecho y de los dedos de la mano derecha cerrados alrededor del pulgar izquierdo.



Etapa 6:
Fricción por rotación de las yemas de los dedos de la mano derecha contra la palma izquierda y de las yemas de la mano izquierda contra la palma derecha.

DIVISIÓN de SERVICIOS de Betelgeux

Laboratorio de análisis microbiológico

El Laboratorio de Análisis de Alimentos de Betelgeux posee la Certificación ISO 9001:2000 y está autorizado por la Consellería de Sanidad según el Decreto 216/1999, para la realización de análisis microbiológico de alimentos, superficies y aguas de consumo humano (RD 140/2003). Ofrece, entre otros, los siguientes servicios:

- ✦ Análisis microbiológico y físico-químico de aguas.
- ✦ Análisis microbiológico de alimentos: Recuento en placa de aerobios mesófilos, enterobacterias, hongos y levaduras, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, clostridios sulfitorreductores, etc. Investigación de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes* mediante análisis por inmunoensayos.
- ✦ Análisis de superficies en instalaciones: microorganismos indicadores y patógenos.
- ✦ Análisis microbiológico de ambientes mediante técnica de filtración (Air Test).

Asesoramiento.

- ✦ Auditoría de los sistemas de higiene en las que se evalúan los procedimientos, sistemas y equipos de higienización. El objetivo último es conseguir que todos los procesos productivos se desarrollen con la mayor garantía higiénica para obtener productos sin riesgos para la salud del consumidor y con mayor vida comercial.
- ✦ Proyectos de mejora de la calidad en los que se evalúan aspectos concretos del proceso productivo actual y se planifican mejoras para evitar mermas en productividad y calidad.
- ✦ Sistema APPCC: asesoramiento para la implantación, mejora y seguimiento del sistema APPCC.
- ✦ Asesoramiento sobre diseño higiénico de las instalaciones y sobre los flujos del personal entre las distintas áreas de trabajo.





Ponemos a disposición de las industrias alimentarias un equipo técnico de personas altamente cualificado y con dilatada experiencia.

Betelgeux. Garantía de higiene.



Formación.

Betelgeux tiene una larga tradición formativa en industrias alimentarias, en temas relacionados con la higiene, la calidad y la seguridad. Contamos con un equipo de amplia y reconocida experiencia en el diseño, dirección y ejecución de planes de formación continua que abarcan, entre otras, las siguientes materias:

- ♦ Manipulador de alimentos.
- ♦ El sistema APPCC.
- ♦ Limpieza y desinfección en industrias alimentarias.
- ♦ Seguridad alimentaria.
- ♦ Formación de formadores en seguridad alimentaria.
- ♦ Microbiología de los alimentos.
- ♦ Cursos específicos según sector de actividad.

Betelgeux está autorizada como Empresa de Formación de Manipuladores de Alimentos (según el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero) en la Comunidad Valenciana, Cataluña, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Comunidad de Madrid, Región de Murcia, Aragón, Asturias, Andalucía, País Vasco, Cantabria, Galicia, Navarra, Extremadura, La Rioja, Baleares y Canarias.



Betelgeux, s.A.

✦ Paseo Germanías, 22 46701 Gandia, Valencia
✦ Tel. +34 962 871 345 ✦ Fax +34 962 875 867
✦ betelgeux@betelgeux.es

✦ www.betelgeux.es