



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

inter clym
maquinaria y útiles de limpieza



BIENVENIDOS ▶

Presentación	02
Auditorías	04
Químicos	06
Máquinas	08
Útiles	10



Interclym es una empresa especializada en la higiene industrial y ganadera. Con sede en España, ofrecemos soluciones innovadoras y eficaces a los problemas específicos de higiene de las industrias alimentarias, cosméticas y farmacéuticas, así como de las explotaciones ganaderas, a través de una amplia gama de productos, equipos y servicios diseñados para la correcta limpieza y desinfección de las instalaciones.

Con más de 30 años de experiencia centrados en la higiene de cada eslabón de la cadena alimentaria, nuestro objetivo es minimizar los riesgos higiénicos que repercuten negativamente en la seguridad alimentaria de los productos elaborados por nuestros clientes.

Alberto Martín
Director General



División de Servicios al Cliente

El Departamento de Servicio al Cliente colabora con las industrias alimentarias, cosméticas y farmacéuticas 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 nos permite diferenciarnos de nuestros competidores. Nuestro personal técnico asesora sobre todos los aspectos relacionados con la higiene de las industrias:

- Asesoramiento sobre los productos más adecuados en cada aplicación.
- Elaboración de procedimientos 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).
- Auditorias Higiénico Sanitarias.
- Validación de métodos de limpieza.
- Investigación y eliminación de biofilms.
- Identificación y Control de Puntos Negros.
- Optimización de sistemas CIP.
- Diseño Higiénico de instalaciones.
- Control de la Contaminación Fúngica.



Nuestra experiencia,
nuestra clave.



COMPROMISO
Y CONFIANZA

Productos Químicos ▶

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 final, 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 producto como a la calidad y a la vida comercial.

Limpieza de **Superficies**

Limpieza de **Sistemas CIP**

Limpieza de **Máquinas lavadoras**

Higiene **Personal**

Lubricantes

Desinfección por **Vía aérea**

Desinfección en **Seco**

Control de **Biofilms**

Control de contaminación **Fúngida**

Higiene cosmético y **Farmacéutico**

Higiene **Ganadera**



SEGURIDAD Y CALIDAD

Limpieza **Superficies**

La elaboración de alimentos, exige la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, tanto las que entran en contacto directo con el producto final, como a la inversa.

Lubricantes

Consiste en interponer entre dos superficies expuestas a fricción una película fina que disminuye de este modo su desgaste y rozamiento. Disponemos de distintos productos.

Limpieza **SistemasCIP**

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

Desinfección **VíaAérea**

Se realiza mediante desinfectantes específicos y equipos de nebulización. Es muy apropiada para las zonas críticas de las industrias, y permite la eliminación de la contaminación microbiana.

Control **Fúngida**

El Sistema CCF, permite mediante un análisis de las causas del problema, controlar la presencia fúngica, en secaderos y cámaras de industrias de elaboración de queso y embutidos curados.

Limpieza **MáquinasLavadoras** Higiene **Personal**

En máquinas automáticas, exigen el uso de productos especiales, para eliminar de forma efectiva, los restos de suciedad y controlar adecuadamente la contaminación microbiana.

Para alcanzar los niveles adecuados de higiene de los manipuladores, se les debe facilitar los productos y equipamientos necesarios para el lavado y descontaminación.

Desinfección **Seco**

Es idónea para ser utilizada en locales de manipulación de alimentos, bebidas, cosméticos y fármacos, donde no es deseable la presencia de humedad. No requiere equipos de aplicación.

Control **Biofilms**

Como alternativa a los métodos tradicionales, hemos colaborado con la Univ. Complutense de Madrid, para el desarrollo de un fórmalo, basado en colorantes específicos de la matriz del biofilm.

Higiene **Farmacéutica**

Disponemos de una completa gama de productos, para la higiene, en industrias cosméticas y farmacéuticas, estos se permiten adaptarse según las necesidades del cliente.

Higiene **Ganadera**

Un servicio orientado a la implantación de las prácticas que garantizan la bioseguridad. Este servicio permite abordar aspectos básicos para la protección de la salud del ganado



MÁQUINAS DE LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN ▶

Sistemas mecanizadas de limpieza mediante máquinas, especialmente indicadas para trabajar en industria alimentaria:

Sistemas de aspiración - Fregadoras - Máquinas a vapor - Hidrolimpiadoras - Espuma activa - Lavadoras - Higiene personal



FREGADORAS AUTOMÁTICAS

Máquinas que friegan y secan de forma automática, pequeñas y grandes superficies.

LIMPIEZA POR VAPOR

La limpieza con vapor a 170° y detergente desinfectante, son increíblemente efectiva para la limpieza y desinfección de máquinas, mesas y zonas de difícil acceso

HIDROLIMPIADORAS DE ALTA PRESIÓN

Sistema de alta presión con agua fría y caliente, con una gran capacidad de arrastre y limpieza.

HIGIENE PERSONAL

Máquinas especiales para evitar la entrada de contaminación, en zonas de trabajo e industrias alimentarias.

GENERADORES DE ESPUMA ACTIVA

Sistemas de proyección de espuma activa, ya sea con fines desinfectantes o de limpieza, produce una espuma que permanece sobre la superficie, prolongando su efectividad, así como sistemas de nebulización ambiental.

MÁQUINAS LAVADORAS

Disponemos de una amplia gama de máquinas de lavadoras de cajas, utensilios y equipamiento auxiliar de las industrias.

ÚTILES ▶

Disponibilidad de la gama más completa e innovadora de herramientas de limpieza manual para la industria alimentaria, tanto de alimentos como de bebidas. Todos los útiles están fabricados con materiales aprobados por la FDA y gracias a la diversidad de colores, permite utilizar la codificación por zonas en las distintas partes de la fábrica. Con un diseño ergonómico, alta resistencia al calor y a los productos químicos, estas herramientas tienen una larga duración y una fácil limpieza. Satisfacen todas las necesidades de higiene y seguridad alimentaria que los departamentos de calidad interna y las normas de Seguridad Alimentaria IFS, BRC o ISO 22000 exigen en los procesos, disponiendo de útiles con tecnología antimicrobiana, cepillos con resina epóxica y varios utensilios antiestáticos y de material de metal detectable.

Una de las gamas de cepillos de uso alimentario ha sido desarrollada con la tecnología de Doble Retención (DRS 96 % Dual Retention System) que proporciona una resistencia superior de los filamentos al bloque del cepillo, gracias a las grapas de acero inoxidable, a la existencia de una resina epóxica antimicrobiana que cubre los pequeños orificios donde se encaja el mechón de los filamentos, algo innovador y único en el mercado.

Se dispone de cepillos manuales, cepillos de repostería, cepillos de barrer, cepillos de fregar, mangos, haraganes para el suelo y para otras superficies, rasquetas, recogedores, escobillas para tuberías, tubos telescópicos, ganchos y colgadores, palas, cubos, etc. Con materiales certificados y con la mayor diversidad de colores del mercado, hasta 9 colores, que permite reducir considerablemente el riesgo de contaminación cruzada y garantiza el cumplimiento de los principios del APPCC.



CEPILLOS DE FREGAR

Diversidad de cepillos de fregar para cubiertas con varios tipos de dureza de los filamentos, en función de la suciedad a eliminar.



CEPILLOS DE FREGADO VERTICAL

Los cepillos de fregado vertical se utilizan para la limpieza de superficies verticales, tanto de paredes como de otras superficies verticales de tolvas, maquinaria, etc. Evita la contaminación cruzada que se pudiera originar de los suelos o cubiertas.



CEPILLOS DE BARRER

Multitud de cepillos de barrer con diferentes medidas y diferentes durezas de los filamentos, para poder desprender los residuos adheridos al suelo. Multitud de mangos adaptables.



CEPILLOS MANUALES

Los cepillos de mano, con gran diversidad en función de la ergonomía y de la adaptabilidad al usuario, permiten limpiar de forma manual y cómoda superficies como mesas de trabajo, utensilios, recogida de residuos con los recogedores manuales, etc. Diversidad de modelos.



CEPILLOS PARA TUBERÍAS

Los cepillos para tuberías, tanto los de alambre de acero inoxidable como los adaptables a mangos, son imprescindibles para las zonas donde no se puede limpiar con otros medios más convencionales y ayudan al producto químico a realizar la desincrustación de los restos que puedan quedar en los conductos. Diferentes medidas para diferentes necesidades.



HARAGANES

Los haraganes (o escurridores) son muy útiles para el aclarado de las superficies horizontales. Existen haraganes manuales para superficies que no sean el suelo y también dos tipos de modelos de haraganes: doble hoja con mayor poder de escurrir el agua o el de una sola hoja.

CALIDAD
Y DISEÑO



+34 942 58 06 58

ic@interclym.com

www.interclym.com

Cantabria - T: 942580658 | F: 942580920 | @: ic@interclym.com

Polígono Otero, naves 1 y 2 · 39100 – Santa Cruz de Bezana (Cantabria)

Asturias – T-F: 985271402 | @: asturias@interclym.com

Polígono Las Vías, nave 19 · 33199 – Meres-Siero (Asturias)

Euskadi – T: 944531955 | F: 944540607 | @: bilbao@interclym.com

Parque Empresarial Astikene C/ Beresi, naves 5-7 – 48160 – Derio (Vizcaya)

Castilla y León – T: 983403000 | F: 983403848 | @: valladolid@interclym.com

Polígono La Mora C/ Miguel Angel Abia, nave A-2 · 47193 – La Cistérniga (Valladolid)

