

Panificadoras

Siliconado de bandejas

Especial desmoldeado

Limpieza y mantenimiento



**NEO
QUIM**

ESPECIALIDADES QUÍMICAS



En Neoquim fabricamos soluciones profesionales a medida para el sector de panificación.

Contamos con los certificados sanitarios necesarios para poder satisfacer las necesidades de la industria del pan con nuestros productos.

SILICONADO DE BANDEJAS

SILICONADO DE BANDEJAS NUEVAS

- Limpieza rápida para después aplicar el tratamiento previo al siliconado y alargar el número de hornadas.

- * **NEOGRAS/SUPERGRAS**
- * **IMPRIMACIÓN**
- * **DESMOL/DESMOL-C**

SILICONADO DE BANDEJAS USADAS, SUCIAS DE CARBONILLA

- Para siliconar una bandeja ya usada, aplicaremos un limpiador especial para eliminar los restos de carbonilla existentes.

- * **NEOGRAS-14**
- * **NEOGRAS BANDEJAS**
- * **DESMOL/DESMOL-C**

SILICONADO DE BANDEJAS USADAS, SUCIAS DE DESMOLDEANTE

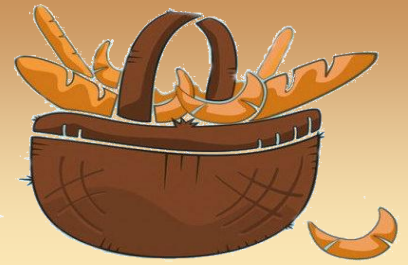
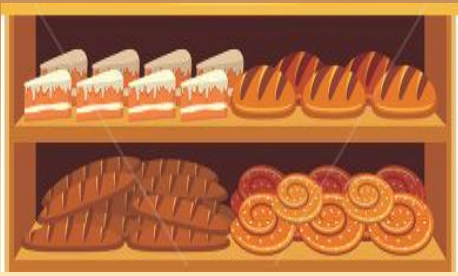
- Es aconsejable eliminar la silicona existente de aplicaciones anteriores para realizar el proceso:

- * **DECAPINT-L**
- * **IMPRIMACIÓN**
- * **DESMOL/DESMOL-C**

Es imprescindible para realizar el tratamiento correctamente disponer de:

- **Hidrolimpiadora.**
- **Aplicador (pistola).**





ESPECIAL DESMOLDEADO

- Como alternativa al tratamiento de siliconado también hemos desarrollado un aceite desmoldeante de alta calidad especial para bandejas que permite un desmoldeo seguro, limpio, sin olor ni sabor.

* **ACEITE DESMOL**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIADORES Y DESENGRASANTES

- Para limpiar hornos, carros, cestos, encimeras y maquinaria auxiliar se necesitan productos que faciliten y garanticen una limpieza total.

* **SUPERGRAS**

* **NEOACTER-100**

* **INOXCLEAN**

MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA

- La maquinaria utilizada también requiere un mantenimiento con productos adecuados para evitar su deterioro e incluso aditivos para ahorrar el consumo en su uso.

* **CHEMIGRAS AG**

* **CHEMIGRAS AT**

* **CHEMIGRAS ATOX**

* **DESHOLLINADOR**

* **CETA PLUS**

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES E HIGIENE DEL PERSONAL

- Los bactericidas, insecticidas, antihumedad, antimoho, eliminador de olores, etc. Productos que en la industria alimentaria son necesarios para que durante el proceso de fabricación de alimentos se mantenga la limpieza e higiene.

* **ACAR FORTE**

* **ANTIHUMEDAD**

* **BIOLOGIC TOTAL**

* **BIOLOGIC DESODOR**

* **LIMPIADOR DE MOHO**

* **NEOPARK EPOXI ALIMENTARIA**

* **NEOCREM OH**





**Fabricamos soluciones
químicas profesionales a
medida**

ESPECIALIDADES QUIMICAS NEOQUIM, S.L.

Pol. Ind. Lorquí • Naves 17-23
30564 Lorquí • Murcia (SPAIN)

www.neoquim.com

contacto:

TEL • (+34)968 687 839

neoquim@neoquim.com

