PROQUIMIA

Catálogo Alimentaria 2025

Chile

Fabricantes de productos profesionales ecológicos para la limpieza y desinfección

Proporcionamos un servicio integral y asesoramiento personalizado

La sostenibilidad y la innovación son los ejes estratégicos de PROQUIMIA

116,4 M€
VENTAS DEL GRUPO

83,5 M€
ESPAÑA

32,9 M€
INTERNACIONAL

+25
Países en el mundo

7
Centros productivos

607
Empleados contratados

327
Trabajadores en España

33.700 m²
Superficie de las instalaciones

+46 Mt
Producción anual

by PROQUIMIA

INDICADORES ECONÓMICOS | 2023

DIMENSIÓN COMPAÑÍA

72,1 M€

VENTAS DE LA COMPAÑÍA

52
Años de experiéncia

270
Empleados contratados

+2.000
Referéncias

23.000 m²
Superfície de las instalaciones

33,2 Mt
Producción anual

by PROQUIMIA

SOSTENIBILIDAD

FLEXIBILIDAD

EFICACIA

ESPECIALIZACIÓN

53

Una empresa con más de 50 años de historia
Una empresa con más de 50 años de experiencia

TRANSPARENCIA

INTEGRIDAD

HONESTIDAD

COMPROMISO

PERSONALIZACIÓN

SEGURIDAD

INNOVACIÓN

PROXIMIDAD

by PROQUIMIA

Líneas de negocio

UNIDAD DE HIGIENE

HIGIENE INSTITUCIONAL

HIGIENE HOSPITALARIA

INDUSTRIA ALIMENTARIA

INDUSTRIA GANADERA

UNIDAD DE TECNOLOGÍA QUÍMICA

TRATAMIENTO SUPERFICIES METÁLICAS

TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO

TECNOLOGÍA Y GESTIÓN DEL AGUA

UNIDAD DE HIGIENE DOMÉSTICA

LIMPIEZA DEL HOGAR

Soluciones para higiene y limpieza de Instalaciones en la Industria alimentaria

PROQUIMIA

KEY EXTRA

Detergente multiusos neutro y espumante altamente concentrado.

CARACTERÍSTICAS:

Elevada capacidad de emulsión y dispersión de suciedades grasas.
Su contenido de secuestrantes neutraliza el efecto adverso de la dureza del agua, no presentando alteraciones de sus propiedades ni disminución de su rendimiento por las características del agua de lavado.
Su especial formulación facilita el secado de las piezas lavadas, devolviéndoles el brillo original.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 5 a 8 cc / Lt.

Bidón 20 Lt | cód. 9999017CL

NEUTRO VIX

Detergente de baja alcalinidad para lavado manual y por espuma, sin dañar metales blandos.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de sales alcalinas, tensioactivos, disolventes y secuestrantes.
Producto muy concentrado con "builders" que duplican su potencia desengrasante.
Alta capacidad detergente y desengrasante en frío, de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y aceites.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 20 a 50 cc / Lt.

Bidón 20 Lt | cód. 4005914CL

ENCIP (Circuitos)

Detergente líquido enzimático para la limpieza automática de circuitos y depósitos en la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de enzimas (proteasas y amilasas), sales alcalinas, tensioactivos y agentes dispersantes y secuestrantes.
Alta capacidad detergente y desengrasante de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y aceites.
Especialmente diseñado para procesos de limpieza automática CIP en la industria alimentaria. Las enzimas son un agente natural (no son microorganismos vivos ni OGM) que actúan sobre las cadenas orgánicas y las convierten en residuos muy pequeños más fácilmente eliminables

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 5 a 20 cc / Lt.

Bidón 20 Lt | cód. 4003514

ENZIVIX 30 (Opc)

Detergente neutro enzimático para limpieza manual y por espuma de todo tipo de elementos, superficies y maquinaria de la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de enzimas (proteasas, amilasas), tensioactivos, disolventes y secuestrantes.
Alta capacidad detergente y desengrasante de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y aceites.
Producto especialmente diseñado para su aplicación en superficies alimentarias: suelos, paredes, utensilios y equipos de preparación de alimentos.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 30 cc / Lt.

Bidón 20 Lt | cód. 4015617

BASIC FOAM

Detergente alcalino espumante para limpieza de superficies en la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación de sales alcalinas, tensioactivos, hidrótropos y secuestrantes. Alta capacidad detergente y desengrasante en frío, de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y aceites.
Diseñado para su aplicación en superficies alimentarias: suelos, paredes, utensilios y equipos de preparación de alimentos.
Especialmente indicado para la limpieza de hornos, suelos y superficies muy engrasadas así como alquitranes. Su formulación confiere una especial eficacia en la limpieza de hornos de ahumado.
Espuma compacta y de alta permanencia en superficies verticales.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 20 A 50 cc / Lt.

Bidón 22 Kg | cód. 4017214CL

SUPERVIX

Detergente alcalino concentrado con alto poder desengrasante y disolvente de las grasas.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación de sales alcalinas, tensioactivos y secuestrantes.
Es un potente desengrasante que además actúa eficazmente sobre los residuos orgánicos.
Puede utilizarse para la limpieza de cualquier tipo de superficie, mobiliario de acero inoxidable, extractores de humos, freidoras, encimeras, suelos e incluso maquinaria industrial.
Gran capacidad detergente en frío de suciedades proteicas y grasas.
No debe emplearse sobre superficies de aluminio porque provoca corrosión.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 30 A 60 cc / Lt.

Bidón 22 Kg | cód. 1408514CL

KEY EXTRA

Bidón 20 Lt.
Cód. 9999017CL

Detergente multiusos neutro y espumante altamente concentrado.

ENCIP

Bidón 20 Lt.
Cód. 4003514

Blanqueador textil en base a cloro activo estabilizado.

BASIC FOAM

Bidón 20 Lt.
Cód. 4017214CL

Detergente alcalino espumante para limpieza de superficies en la industria alimentaria.

NEUTROVIX

Bidón 20 Lt.
Cód.

Detergente de baja alcalinidad para lavado manual y por espuma, sin dañar metales blandos.

ENZIVIX 30

Bidón 20 Lt.
Cód. 4015617

Detergente neutro enzimático para limpieza manual y por espuma de todo tipo de elementos, superficies y maquinaria de la industria alimentaria.

SUPERVIX

Bidón 20 Lt.
Cód. 1408514CL

Detergente alcalino concentrado con alto poder desengrasante y disolvente de las grasas.

VIXFILM

Detergente alcalino espumante con tecnología film.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de sales alcalinas, tensioactivos, disolventes y secuestrantes.
Baja tensión superficial, lo que aumenta el poder humectante del producto y su capacidad detergente sobre todo tipo de superficies.
Componentes Tecnología film. Cuando se aplica, forma un film con una excelente capacidad adherente sobre superficies verticales y aéreas, que le confiere una especial capacidad de permanencia y en consecuencia un elevado poder detergente frente todo tipo de suciedades proteicas, grasas y aceites. Especialmente diseñado para eliminar las estructuras de BIOFILMS bacterianos.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 20 A 50 cc / Lt.

Bidón 23 Kg. | cód. 4010520CL

VIXFORTE

Detergente concentrado, fuertemente alcalino para la limpieza manual y por espuma.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación de sales alcalinas, tensioactivos y secuestrantes.
Alta capacidad detergente y desengrasante en frío, de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y aceites. Baja tensión superficial, lo que aumenta el poder humectante del producto y su capacidad detergente sobre todo tipo de superficies.
Diseñado para su aplicación en superficies alimentarias: suelos, paredes, utensilios y equipos de preparación de alimentos.
Especialmente indicado para la limpieza de hornos y cámaras de humo, cocederos, suelos y superficies muy engrasadas.
Espuma compacta y de alta permanencia en superficies verticales.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 20 A 50 cc / Lt.

Bidón 25 Kg | cód. 4004914CL

Bidón 250 Kg | cód. 4004972CL

PROTEL NF

Detergente formulado para limpieza de superficies muy sucias y engrasadas.

CARACTERÍSTICAS:

Es un producto desengrasante granulado especialmente formulado para la limpieza profunda de superficies y artículos altamente engrasados y/o manchados.
Su efectiva y profunda acción decapante de las grasas (sobretodo grasas saturadas), lo hace ideal para la limpieza en caliente de superficies duras e inoxidables, tales como pisos de baldosas, muros azulejados, mesones, estanques y/o equipos de acero inoxidable, y líneas del proceso industrial de carnes, aves y cecinas.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 20 A 40 gr / Lt.

Balde 10 Kg | cód. 2003980CL

Saco 25 Kg | cód. 8503925CL

RELIÓN

Detergente en polvo fuertemente alcalino y de espuma controlada con oxígeno activo.

CARACTERÍSTICAS:

Formulado para la limpieza automática por recirculación de circuitos, tanques, freidoras y demás elementos de la industria alimentaria. Especialmente indicado para procesos térmicos de la industria láctea y para la destartarización en la industria vinícola.
Elevado poder detergente frente a proteínas, grasas y otros residuos orgánicos incluso a temperatura ambiente.
El percarbonato libera oxígeno activo, que mejora las propiedades detergentes en baños de inmersión.
Espuma controlada en todo el rango de condiciones de uso habituales.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 5 A 40 gr / Lt.

Saco 25 Kg | cód. 4004861CL

FORTEX SC

Detergente fuertemente alcalino de espuma controlada para limpiezas por circuitos y recirculación.

CARACTERÍSTICAS:

Elimina de inmediato todos los residuos proteicos, lipídicos e hidratos de carbono.
Reduce la tensión superficial del baño aumentando su poder de humectabilidad y de dispersión de la suciedad.
Producto de espuma controlada a las temperaturas normales de trabajo facilitando su enjuague posterior. Muy económico dadas sus bajas dosis de empleo
Puede dosificarse de manera automático

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 10 A 60 gr / Lt.

Bidón 25 Kg | cód. 4010021CL

FORTEX P-35

Detergente fuertemente alcalino de espuma controlada para limpiezas por circuitos y recirculación.

CARACTERÍSTICAS:

Elimina de inmediato todos los residuos proteicos, lipídicos e hidratos de carbono.
Reduce la tensión superficial del baño aumentando su poder de humectabilidad y de dispersión de la suciedad.
Producto de espuma controlada a las temperaturas normales de trabajo facilitando su enjuague posterior. Muy económico dadas sus bajas dosis de empleo
Puede dosificarse de manera automático

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 10 A 60 gr / Lt.

Bidón 25 Kg | cód. 4010021CL

VIXFILM

Bidón 20 Lt.
Cód. 4010520CL

Detergente alcalino espumante de tecnología film.

VIXFORTE

Bidón 25 Kg.	Bidón 250 Kg.
Cód. 4004914CL	Cód. 4004972CL

Detergente concentrado, fuertemente alcalino para la limpieza manual y por espuma.

PROTEL NF

Balde 10 Kg.	Saco 25 Kg.
Cód. 2003980CL	Cód. 8503925CL

Detergente formulado para limpieza de superficies muy sucias y engrasadas.

RELIÓN

Saco 25 Kg.
Cód. 4004861CL

Detergente en polvo fuertemente alcalino y de espuma controlada con oxígeno activo .

FORTEX SC

Bidón 25 Kg.
Cód. 4010021CL

Detergente fuertemente alcalino de espuma controlada para limpiezas por circuitos y recirculación.

FORTEX P35

Bidón 25 Kg.
Cód. 4010021CL

Detergente fuertemente alcalino de espuma controlada para limpiezas por circuitos y recirculación.

BRU STONE

Detergente desincrustante ácido con espuma controlada.

CARACTERÍSTICAS:

Desincrustante en una gran variedad de equipos industriales metálicos (acero inoxidable, aluminio, fierro fundido, cobre, etc.) o plásticos, tales como: circuitos de lechería, tarros lecheros, sistemas de limpieza CIP, marmitas, calderas, hervidores de agua, máquinas lavavajillas y diversas piezas incrustadas.
Se aplica manualmente por inmersión o en circuitos automáticos por recirculación.

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 15 a 150 gr / Lt.

Caja 2x6 Kg | cód. 1405249CL

Bidón 25 Kg | cód. 1405214CL

Tambor 250 Kg | cód. 8503472CL

DESOCAL FOAM

Detergente desincrustante ácido espumante.

CARACTERÍSTICAS:

Gran capacidad detergente y desincrustante, en una sola fase.
Gracias a su combinación de ácidos, se consigue una eliminación inmediata de manchas de óxido e incrustaciones calcáreas, sobre todo tipo de superficies, devolviendo el brillo original a las superficies de inox.
Especialmente diseñado para su aplicación diaria o periódica en superficies alimentarias: suelos, paredes, utensilios y equipos de preparación de alimentos.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 4 A 20 gr / Lt.

Bidón 25 Kg | cód. 4007619CL

DESOCAL VIX

Detergente desincrustante ácido espumante sin fosfatos.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de ácidos, tensioactivos y disolventes que proporcionan una gran capacidad detergente y desincrustante, en una sola fase. Gracias a su combinación de ácidos, se consigue una eliminación inmediata de manchas de óxido e incrustaciones calcáreas, sobre todo tipo de superficies, devolviendo el brillo original a las superficies de inox. Especialmente diseñado para su aplicación diaria o periódica en superficies alimentarias: suelos, paredes, utensilios y equipos de preparación de alimentos.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 4 A 20 gr / Lt.

Bidón 25 Kg | cód. 4011316

DESOCAL SC

Detergente desincrustante ácido con espuma controlada.

CARACTERÍSTICAS:

Disuelve incrustaciones calcáreas depósitos de suciedad mineral y orgánico mineral(piedra de leche)
Totalmente exento de espuma
Fácilmente enjuagable.
A las concentraciones de uso no ataca las superficies de acero inoxidable, aluminio ni a las juntas de uso común en la industria alimentaria.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 5 A 10 gr / Lt.

Bidón 25 Kg | cód. 4007315

DESOCAL PLUS D

Detergente desincrustante ácido espumante
Desoxidante y desinfectante.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación de ácidos, tensioactivos, disolventes y amonios cuaternarios que proporcionan capacidad detergente, desincrustante y desinfectante en una sola fase.

Excelente acción detergente frente a suciedades proteínicas presentes en diferentes superficies de las industrias alimentarias, como la industria láctea o la industria procesadora de pescado.

Alta calidad de espuma, que permite tiempos de permanencia muy elevados en superficies verticales. Su aplicación con equipos de espuma permite limpiar grandes superficies con ahorro sustancial de producto, tiempo y mano de obra.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 20 A 50 gr / Lt.

Bidón 25 Kg | cód.

BRU STONE

Caja 2x6 Kg.	Bidón 25 Kg.	Tambor 250 Kg.
Cód. 1405249CL	Cód. 1405214CL	Cód. 8503472CL

Detergente desincrustante ácido con espuma controlada.

DESOCAL FOAM

Bidón 25 Kg.
Cód. 4007619CL

Detergente desincrustante ácido espumante.

DESOCAL VIX

Bidón 25 Kg.
Cód. 4011316

Detergente desincrustante ácido espumante sin fosfatos.

DESOCAL SC

Saco 25 Kg.
Cód. 4007315

Detergente desincrustante ácido con espuma controlada.

DESOCAL PLUS D

Bidón 25 Kg.
Cód.

Detergente desincrustante ácido espumante Desoxidante y desinfectante.

ECOPLUS D

Detergente desinfectante alcalino-clorado, con espuma controlada.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de sales alcalinas, dispersantes, secuestrantes y cloro. Incorpora ingredientes que confieren al producto un elevado poder humectante y de penetración que lo hace efectivo en todo tipo de superficies porosas o rugosas.
Gracias a su contenido de cloro activo y un pH óptimo en la aplicación, el producto posee un elevado poder blanqueante de superficies plásticas.
Registro ISP N° D-967/25

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en una relación de 5 a 50 cc/Lt

Bidón 23 Kg | cód. 9999708CL

Bidón 230 Kg | cód. 9999709CL

ALUVIX

Detergente desinfectante alcalino-clorado, inhibido al ataque del aluminio.

CARACTERÍSTICAS:

Producto desinfectante espumante para la limpieza y desinfección en una sola fase de grandes superficies.
Alta capacidad detergente y desengrasante en frío, de todo tipo de suciedades proteicas, grasas, aceites y sangre. Contiene inhibidores de ataque que permiten el uso del producto con los materiales más habituales en la industria alimentaria incluidos el aluminio y sus aleaciones.
Los tensioactivos presentes en este preparado cumplen con el criterio de biodegradabilidad tal y como
establece el Reglamento CE nº 648/2004 de Detergentes.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en una relación de 30 a 60 cc/Lt

Bidón 22 Kg | cód. 4008720

Bidón 220 Kg | cód. 4008721

VIXCLOR S.E.

Detergente alcalino clorado espumante.

Bidón 22 Kg. | cód. 4019616

CARACTERÍSTICAS:

Producto alcalino espumante clorado para la limpieza y desinfección en una sola fase de grandes superficies en la industria alimentaria.
Combinación sinérgica de sales alcalinas, tensioactivos, secuestrantes y cloro. Alta capacidad detergente y desengrasante, de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y sangre.
El producto es altamente desodorizante gracias a su elevado poder detergente, secuestrante y oxidante

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 40 a 60 cc / Lt.

VIXCLOR

Detergente alcalino clorado espumante.

CARACTERÍSTICAS:

VIXCLOR es un detergente clorado líquido de carácter alcalino que permite limpiar, blanquear, desengrasar y sanitizar grandes superficies.
Especialmente indicado para aplicar con el equipo formador de espuma o en forma manual con pulverizador o mojado. Su formulación, permite que VIXCLOR sea el producto apropiado para limpiar y desinfectar muros, pisos u otras superficies amplias en la industria alimentaria, servicios de alimentación y/o similares.
Registro ISP N° D-968/25

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 30 a 50 cc / Lt.

LISTERIA SALMONELLA EFECTIVIDAD TESTADA - CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 13697 -

VIRICIDA CORONAVIRUS VIRUS ENCAPSULADOS - CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 14476 -

CAAE INSUMO PARA LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Bidón 11 Kg. | cód. 8508601CL

Bidón 22 Kg. | cód. 44008614CL

Tambor 220 Kg | cód. 8508600CL

VIXCLOR ULTRA

Detergente alcalino clorado espumante con tecnología film

Bidón 22 Kg. | cód. 4004316CL

CARACTERÍSTICAS:

Producto alcalino espumante clorado con tecnología film de elevada permanencia, recomendado para la limpieza y desinfección en una sola fase de grandes superficies en la industria alimentaria.
Su tecnología film multiplica el tiempo de permanencia sobre las superficies tratadas optimizando la eficiencia de limpieza y desinfección.
Muy eficaz en condiciones de elevada suciedad para la eliminación de biofilms.

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 30 a 50 cc / Lt.

LISTERIA SALMONELLA
EFECTIVIDAD TESTADA
CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 13697

ECOPLUS D

Bidón 23 Kg.	Tambor 230 Kg.
Cód. 9999708CL	Cód. 9999709CL

Detergente desinfectante alcalino-clorado, con espuma controlada.

VIXCLOR S.E.

Bidón 22 Kg.
Cód. 4019616

Detergente alcalino clorado espumante.

VIXCLOR ULTRA

Bidón 25 Kg.
Cód.

Detergente desincrustante ácido espumante
Desoxidante y desinfectante.

ALUVIX

Bidón 22 Kg.	Tambor 220 Kg.
Cód. 4008720	Cód. 4008721

Detergente desinfectante alcalino-clorado, inhibido al ataque del aluminio.

VIXCLOR

Bidón 11 Kg.	Bidón 22 Kg.	Tambor 220 Kg.
Cód. 8508601CL	Cód. 44008614CL	Cód. 8508600CL

Detergente alcalino clorado espumante.

CLIM

Detergente alcalino clorado en polvo.

CARACTERÍSTICAS:

Es un detergente clorado en polvo con efecto limpiador, blanqueador, desengrasante y sanitizante, que permite limpiar y desinfectar equipos, utensilios, tablas de picar y superficies.
Su aporte en cloro libre (1,9 %) a través de la disolución de su ingrediente Dicloro isocianurato, permite realizar en forma fácil, la función de blanqueo y sanitización.
El contenido en cloro activo facilita la eliminación de residuos proteicos.
Elevada acción germicida frente a todo tipo de microorganismos.

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 15 a 30 cc / Lt.

Balde 12 Kg. | cód. 8500250CL

GERCLOR

Detergente alcalino clorado en polvo con espuma controlada.

CARACTERÍSTICAS:

Es un Detergente con elevada acción desinfectante, desodorizante y blanqueante (3,1% de cloro activo).
Devuelve el brillo de la vajilla eliminando los depósitos orgánicos y restos de almidón que puedan quedar adheridos en la vajilla.
Fácil de enjuagar dejando las superficies sin restos de olor.

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 1 a 5 gr. / Lt.

Balde 5 Kg. | cód. 1022857CL

DEOBACT D

Detergente y desinfectante concentrado para limpieza y desinfección todo tipo de superficies

CARACTERÍSTICAS:

La combinación de sales alcalinas, disolventes y tensioactivos confiere al producto un excelente poder detergente en frio de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y aceites.
Posee un gran poder de desodorización de las superficies tratadas.
Permite realizar en una sola etapa las fases de limpieza y desinfección
Especialmente diseñado para limpiar y desinfectar superficies alimentarias, donde se prepare comida o se manipulen alimentos.

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 5 a 20 cc / Lt.

LISTERIA SALMONELLA EFECTIVIDAD TESTADA CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 13697

VIRICIDA CORONAVIRUS VIRUS ENCAPSULADOS CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 14476

Caja 2x5 Lt | cód. 1037411CL

Bidón 20 Lt | cód. 1037412CL

ASEPCLOR

Desinfectante clorado para frutas, verduras y superficies en la industria de alimentos.

CARACTERÍSTICAS:

Solución de Hipoclorito sódico al 4% de amplio espectro Germicida. Si se utiliza a pH alcalino, el cloro es más estable y además facilita las operaciones de limpieza. Amplio espectro germicida.
Riesgos de corrosión de superficies a base de hierro, aluminio y Zinc.
Poco estable al calor: almacenar en un lugar fresco y apartado de la luz.

Registro ISP N° D-1760/24

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 1,8 a 2,5 gr / Lt.

Bidón 11 Kg. | cód. 9999080CL

Bidón 22 Kg. | cód. 1020414CL

ASEPLAC

Desinfectante para frutas, verduras y superficies. Base ácido láctico.

CARACTERÍSTICAS:
Desinfectante en base a ácido láctico grado alimentario, especialmente indicado para la eliminación de microorganismos en alimentos (frutas, verduras, huevos y envases de alimentos), superficies, equipos y utensilios en la industria alimentaria y servicios de alimentación.
Reemplaza a la desinfección por activos yodados y clorados en frutas y verduras
Reg. ISP D-532 / 24

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica a una relación de 10 a 30 cc / Lt.

Caja 2x5 Lt | cód. 4020116CL

Bidón 20 Lt | cód. 4020115CL

ASEP 870

Desinfectante para superficies base amonio cuaternario

CARACTERÍSTICAS:

Desinfectante y desodorizante de amplio espectro. Su alto contenido en materias activas, permite eliminar microorganismos incluyendo los patógenos.
Producto especialmente estudiado para realizar la higienización en industrias alimentarias y grandes colectividades.
Registro ISP N° D-1156/21

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 20 a 50 cc / Lt.

LISTERIA SALMONELLA EFECTIVIDAD TESTADA CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 13697

VIRICIDA CORONAVIRUS VIRUS ENCAPSULADOS CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 14476

Caja 2x5 Lt | cód. 4026915CL

Bidón 20 Lt | cód. 4026914CL

CLIM

Balde 12 Kg.
Cód. 8500250CL

Detergente alcalino clorado en polvo.

GERCLOR

Balde 5 Kg.
Cód. 1022857CL

Detergente alcalino clorado en polvo con espuma controlada.

DEOBACT D

Caja 2x5 Lt
Cód. 1037411CL

Bidón 20 Lt
Cód. 1037412CL

Detergente desinfectante base amonios Cuaternarios para todo tipo de superficies.

ASEPCLOR

Bidón 11 Kg.
Cód. 9999080CL

Bidón 22 Kg.
Cód. 1020414CL

Desinfectante clorado para frutas, verduras y superficies en la industria de alimentos.

ASEPLAC

Caja 2x5 Lt
Cód. 4020116CL

Bidón 20 Lt
Cód. 4020115CL

Desinfectante para frutas, verduras y superficies base ácido láctico grado alimentario.

ASEP 870

Caja 2x5 Lt
Cód. 4026915CL

Bidón 20 Lt
Cód. 4026914CL

Desinfectante base amonios cuaternarios.

PRODESIN SF

Desinfectante basado en combinación sinérgica de Glutaraldehído y amonio cuaternario.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de amonios cuaternarios y Glutaraldehído, de excelente espectro bactericida.
Evita formación de cepas resistentes después de un uso prolongado.
Incorpora ingredientes tensioactivos que confieren al producto un elevado poder humectante y de penetración.
No deja olor ni sabor sobre las superficies tratadas, una vez aclaradas adecuadamente, evitando contaminación de los alimentos. Especialmente diseñado para su aplicación en superficies alimentarias.
Registro ISP N° D-958/24

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 5 A 20 cc / Lt.

LISTERIA SALMONELLA
EFECTIVIDAD TESTADA
CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 13697

Bidón 10 Lt | cód. 4024815CL

Bidón 20 Lt | cód. 4024814CL

ASEPBACT

Desinfectante basado en ácido peracético espumante para superficies en la industria alimentaria.

Bidón 22 Kg. | cód. 4005519CL

CARACTERÍSTICAS:

Combinación estabilizada de ácido peracético y peróxido de hidrógeno.
Excelente actividad a bajas temperaturas y concentraciones contra todo tipo de microorganismos, incluyendo bacterias, levaduras, hongos, esporas, etc.
Su forma de actuación es por oxidación. Producto de acción inmediata.
Elevada eficacia contra biofilms, de especial importancia en muchas aplicaciones industriales.
Producto espumante. Especialmente indicado para aplicarse por equipos de espuma SPIT FOAM SYSTEM. Fácilmente enjuagable, lo que evita posibles contaminaciones de los alimentos.

Registro ISP N° D-1874/25

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 1 A 5 gr / Lt.

LISTERIA SALMONELLA
EFECTIVIDAD TESTADA
CUMPLE CON LA NORMA UNE-EN 13697

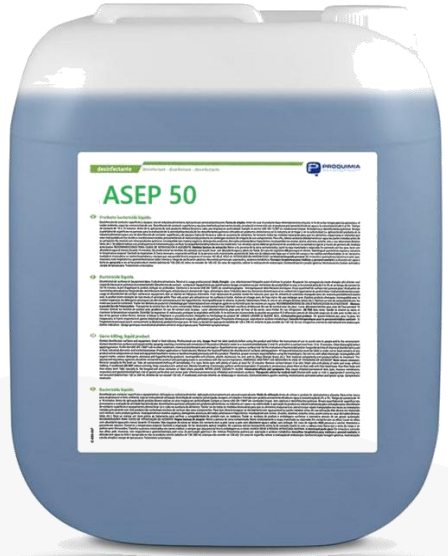
ASEP 50

Desinfectante basado en ácido peracético para superficies y circuitos en la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS:

Es un producto concentrado con efecto bactericida y desodorizante, muy efectivo incluso a bajas concentraciones frente a todo tipo de microorganismos (bacterias, mohos, levaduras, etc.)
Es adecuado para desinfectar circuitos e instalaciones diversas en industria cárnica, cecinas, circuitos de ordeño; desodorización de vertidos de aguas residuales, industriales y domésticas. También se extiende su uso en lavandería, usado como aditivo en la etapa de enjuague otorgando propiedades oxidantes, blanqueantes, desodorizante y bactericida.
Registro ISP N° D-1691/23

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 3 A 15 gr / Lt.



Bidón 22 Kg. | cód. 4005314

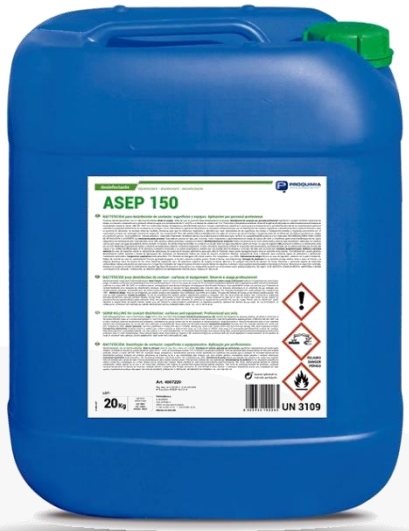
ASEP 150

Desinfectante basado en ácido peracético para superficies y circuitos en la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS:

Es un producto concentrado con efecto bactericida y desodorizante, muy efectivo incluso a bajas concentraciones frente a todo tipo de microorganismos (bacterias, mohos, levaduras, etc.)
Es adecuado para desinfectar circuitos e instalaciones diversas en industria cárnica, cecinas, circuitos de ordeño; desodorización de vertidos de aguas residuales, industriales y domésticas. También se extiende su uso en lavandería, usado como aditivo en la etapa de enjuague otorgando propiedades oxidantes, blanqueantes, desodorizante y bactericida.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 3 A 15 gr / Lt.



Bidón 23 Kg. | cód. 4007264CL

PRODESIN SF

Bidón 10 Lt
Cód. 4024815CL

Bidón 20 Lt
Cód. 4024814CL

Desinfectante basado en combinación sinérgica de Glutaraldehído y amonio cuaternario.

ASEP 50

Bidón 20 Lt
Cód. 4005314

Desinfectante basado en ácido peracético para superficies y circuitos en la industria alimentaria.

ASEPLAC

Caja 2x5 Lt
Cód. 4020116CL

Bidón 20 Lt
Cód. 4020115CL

Desinfectante para frutas, verduras y superficies base ácido láctico grado alimentario.

ASEPBACT

Bidón 22 Kg.
Cód. 4005519CL

Desinfectante basado en ácido peracético espumante para superficies en la industria alimentaria.

ASEP 150

Bidón 23 Kg.
Cód. 4007264CL

Desinfectante basado en ácido peracético para superficies y circuitos en la industria alimentaria.

ASEP 870

Caja 2x5 Lt
Cód. 4026915CL

Bidón 20 Lt
Cód. 4026914CL

Desinfectante base amonios cuaternarios.

ADIWASH FV

Detergente para el lavado de frutas y verduras

CARACTERÍSTICAS:

El lavado previo con ADIWASH FV permite reducir la contaminación inicial de fruta y verduras provenientes de las deficiencias sanitarias en las labores de cultivo, manejo, transporte, distribución, almacenaje y pre-elaboración. Optimiza el efecto de la fase de desinfección. Puede ser utilizado en combinación con productos desinfectantes, tales como cloro, ácido peracético, ácido láctico y otros activos autorizados, permitiendo unificar en una única fase el lavado y la desinfección. Formulado con ingredientes considerados como GRAS (generally recognized as safe) según código CFR (Code of Federal Regulations) de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).Cumple requisitos establecidos por la norma FDA 173.315

DILUCIÓN DE TRABAJO:

Se aplica a una relación de 2 a 10 cc / Lt.

Caja 2x5 Lt | cód. 1005715CL

Bidón 20 Lt | cód. 1005714CL

GALA FRIO

Detergente formulado para limpieza de cámaras de refrigeración y congelación.

CARACTERÍSTICAS:

Detergencia: su especial composición a base de disolventes orgánicos y agentes tensioactivos, lo hace realmente eficaz para eliminación de grasas y aceites orgánicos o inorgánicos fijados en el suelo así como de todo tipo de suciedad orgánica.
Higiene: su uso regular ayuda a mantener en perfecto estado higiénico las cámaras de congelación y refrigeración.
Ahorro de energía: El producto es efectivo a la temperatura de trabajo de la cámara de congelación o refrigeración por lo que no es necesario romper la cadena de frio.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Consultar Ficha técnica.

Bidón 20 Lt | cód. 1040014

TINOXID ZN

Aditivo neutro, protector de superficies férrico metálicas.

CARACTERÍSTICAS:

Proporciona un excelente poder anticorrosivo incluso en aguas de elevada dureza.
Evita la formación de óxido ferroso en las superficies tratadas.
Alta efectividad incluso a elevadas temperaturas.
Añadido al agua de los autoclaves deja las latas y botes de conserva protegidos contra la corrosión posterior. Protector de corrosión en túneles de pasteurización.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 5 A 10 gr / Lt.

Bidón 20 Lt | cód. 40195514CL

Tambor 200 Lt | cód. 4019572CL

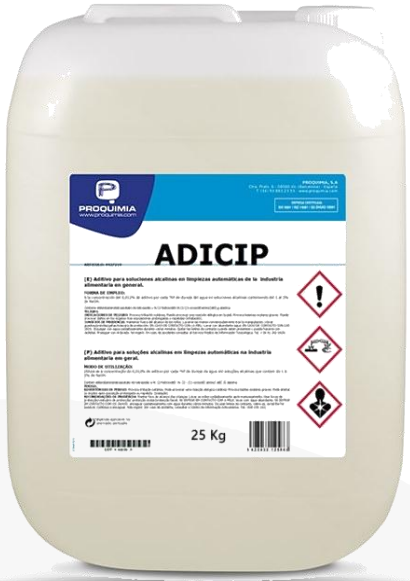
ADICIP

Aditivo completo para adicionar a soluciones alcalinas de limpieza.

CARACTERÍSTICAS:

Combinación sinérgica de sales alcalinas, tensioactivos y agentes dispersantes y secuestrantes.
Proporciona un excelente poder detergente, secuestrante, dispersante y antiespumante a las soluciones sosa cáustica.
Contiene secuestrantes estequiométricos que permiten al producto disolver incrustaciones ya formadas, por lo que es efectivo en limpiezas CIP de instalaciones con intercambio térmico como pasteurizadores, etc.
Especialmente diseñado para procesos alcalinos de limpieza automática CIP en una sola fase de circuitos en la industria alimentaria.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Consultar ficha técnica.



Bidón 23 Kg. | cód. 4427266

Bidón 230 Kg. | cód. 4427265

IBC 1200 Kg | cód. 4427264

RILEX

Desodorizador para tratamiento de basuras y aguas residuales.

CARACTERÍSTICAS:

Responde a un nuevo concepto en químicos para el tratamiento de lodos y basuras.
Los residuos y la materia orgánica en descomposición requieren de métodos desodorizantes de alta efectividad aún en muy bajas concentraciones.
La característica formulación de RILEX, que incluye agentes emulsionantes y solventes glicólicos le permite actuar neutralizando malos olores y al mismo tiempo auto inhibirse (sin efecto residual) pudiendo incorporarse en forma segura a los colectores de aguas residuales para su posterior tratamiento en etapas biológicas de depuración.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Se aplica en la relación de 30 A 50 gr / Lt.

Bidón 20 Lt. | cód. 8502702CL

DIOXIN

Detergente ácido en polvo para limpieza de metales en la industria alimentaria e institucional.

CARACTERÍSTICAS:

Elimina las películas calcáreas y las manchas de óxido sobre superficies resistentes al medio ácido, tales como baños, paredes, sanitarios, piscinas, etc. No emplear sobre mosaicos, mármoles ni terrazos.
Adecuado para la limpieza de planchas de cocina de hierro, sartenes, paellas oxidadas después de desengrasarlas. Es económico, debido a su alta concentración y presenta gran facilidad de empleo.
Marcada acción detergente, pulidora y abrillantadora. Es inocuo para la piel del personal que lo utilice, aunque se recomienda utilizar guantes.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Consultar ficha técnica.

Balde 12 Kg. | cód. 1017880

PROCHECK

Reactivos de detección rápida de Biofilm e higiene incorrecta en la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS:

PROCHECK 1 es una combinación de colorantes que tiñen la matriz polimérica extracelular (EPS) que forma los biofilms. Permite detectar biofilms generados por bacterias patógenas comunes en la industria alimentaria: Listeria monocytogenes, Salmonella enteritidis, Staphylococcus aureus, Pseudomonas, etc. Método rápido y sencillo; en 5 minutos se obtienen resultados por simple inspección visual.

PROCHECK 2 está basado en el test microbiológico de detección de bacterias catalasa positiva (Staphylococcus, Listeria, E. coli, Salmonella, etc…) que secretan esta enzima como mecanismo de defensa, cuya función es descomponer el peróxido de hidrógeno. La reacción libera oxígeno, por lo cual es fácilmente detectable a simple vista al producirse efervescencia.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Consultar ficha técnica.

Procheck 1 Botella 500 cc | cód. 4016401

Procheck 2 Botella 500 cc | cód. 4016501

BIOVIX

Digestor bioenzimático en polvo.

CARACTERÍSTICAS:

Efecto inmediato y reforzado gracias a la presencia conjunta de bacterias, enzimas y sustancias nutrientes.
Facilita el buen funcionamiento de los sistemas de evacuación de los colectores de grasas y permite espaciar su vaciado, manteniendo el equilibrio biológico y controlando los olores.
Evita el taponamiento, obstrucciones y malos olores de las canalizaciones y desagües. Manejo exento de cualquier peligro.
Producto completamente biodegradable que reduce al mínimo los posibles efectos sobre el medio ambiente.

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Consultar ficha técnica.

Caja 25 bolsas de 200 gr | cód. 1020839CL

ANTIESPUMANTE FG41

Antiespumante de grado alimentario en base a una emulsión de siliconas.

CARACTERÍSTICAS:
Emulsión de silicona efectiva para el control de espuma de sistemas acuosos. Especialmente formulado para cumplir requisitos alimentarios.
Recomendado para procesado de alimentos y verduras, manufacturación de bebidas, para el sector cosmético, etc.
Producto concentrado. Muy efectivo a bajas concentraciones y en sistemas acuosos sometidos a altas y bajas temperaturas.
Posee una excelente dispersabilidad en sistemas espumantes.
Puede ser aplicado de forma automática mediante bombas de dosificación. .

DILUCIÓN DE TRABAJO:
Consultar ficha técnica.

Bidón 25 Lt. | cód. 4000117

ADIWASH FV

Caja 2x5 Lt	Bidón 20 Lt
Cód. 1005715CL	Cód. 1005714CL

Detergente grado alimentario para el lavado de frutas y verduras.

TINOXID ZN

Bidón 20 Lt
Cód. 4005314

Desinfectante basado en ácido peracético para superficies y circuitos en la industria alimentaria.

RILEX

Bidón 20 Lt
Cód. 8502702CL

Desodorizador para tratamiento de basuras y aguas residuales.

GALA FRÍO

Bidón 20 Lt.
Cód. 1040014

Detergente formulado para limpieza de cámaras de refrigeración y congelación.

ADICIP

Bidón 23 Kg.	Tambor 230 Kg.	IBC 1200 Kg.
Cód. 4427266	Cód. 4427265	Cód. 4427264

Aditivo completo para adicionar a soluciones alcalinas de limpieza.

DIOXIN

Balde 12 Kg.
Cód. 1017880

Detergente ácido en polvo para limpieza de metales en la industria alimentaria e institucional.

PROCHECK

Procheck 1 - 1 Lt	Procheck 2 – 1 Lt
Cód. 4016401	Cód. 4016501

Reactivos de detección rápida de Biofilm e higiene incorrecta en la industria alimentaria.

ANTIESPUMANTE FG 41

Bidón 25 Lt
Cód. 4000117

Antiespumante de grado alimentario en base a una emulsión de siliconas.

BIOVIX

Caja 25 bolsas x 200 gr.
Cód. 1020839CL

Digestor bioenzimático en polvo .

PROQUIMIA

www.proquimia.com | T. +56228322003

ventascl@Proquimia.com

Camino Lo Ruiz 5310 – Bod. G – Quilicura - Santiago