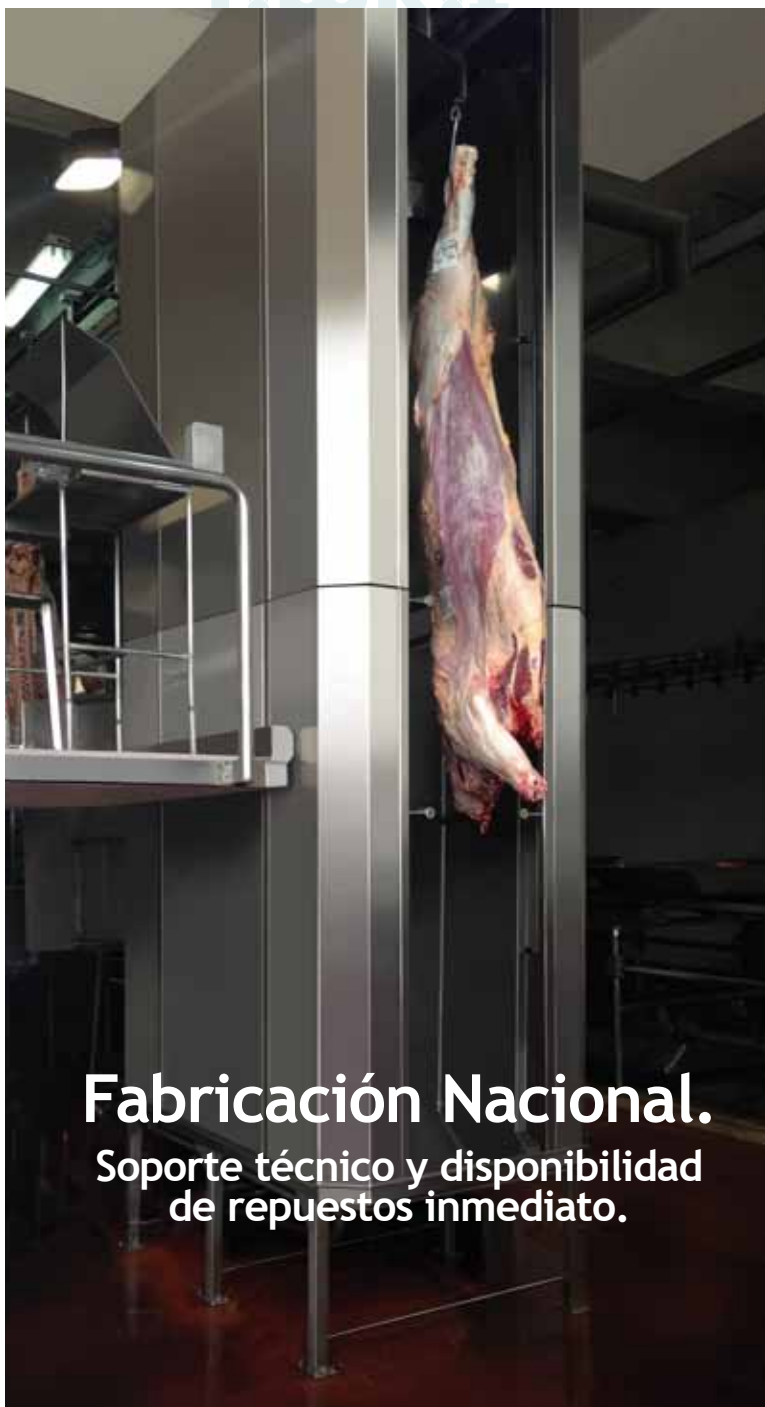




Este equipo permite la validación del tratamiento como Punto Crítico de Control de microorganismos.

- Equipo construido íntegramente en acero inoxidable.
- Proyecta el sanitizante de manera eficiente sobre toda la superficie de la media res.
- Disminuye el número de microorganismos en superficie.
- Todas las carcasas reciben el mismo tratamiento ya que la aplicación es uniforme y controlada.

● Cabinas automáticas de SANITIZACIÓN LIMKIT.
Método aprobado por la CE y FDA para desinfección de carcasas de animales.



Fabricación Nacional.
Soporte técnico y disponibilidad de repuestos inmediato.

A partir de la resolución 247/14, en la cual SENASA aprueba el uso de descontaminantes para ser utilizados en las superficies de carcasas, se han comenzado a implementar en el país diversos equipos y metodologías para la aspersión de los ácidos orgánicos débiles permitidos. Tras evaluar la seguridad y la eficacia de los mismos para eliminar la contaminación microbiana de superficie de las carcasas, piezas y recortes de carne, la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** concluyó que los tratamientos realizados con ácidos reducen significativamente la contaminación microbiológica. EFSA recomienda que los operadores de empresas del sector alimentario validen la eficacia antimicrobiana de ese tipo de tratamientos.

- A partir de esto, hemos desarrollado un equipo especialmente para la sanitización de Carcasas. Contiene un arco de desinfección cubierto por una estructura de acero inoxidable. Cuenta con caños para ubicar las carcasas de manera que la proyección de los picos sea óptima y que cubra el 100% de la superficie. El control de dosificación se realiza por bombas o por sistemas Venturi. El equipo cuenta con una bomba de impulsión y un regulador de presión que nos permite asegurar siempre las mismas condiciones a la salida de los picos. Estos cuentan con filtro y sistema antigoteo. El PLC de control y la electroválvula situada a la de salida de la solución permiten la optimización del consumo de producto químico.

Cuentan con controles de:

- **Presencia:** Para proyectar solución solo cuando hay carcasas que rociar y no desperdiciar ácido. Tiempos y paradas de noria regulables con PLC.
- **Nivel de ácido:** Enciende una alarma que avisa cuando queda poco sanitizante.
- **Presión mínima y caudal de ingreso:** Asegura que no trabajará el equipo si no existen las mínimas condiciones de presión de agua.
- **Temperatura máxima:** Existen regulaciones máximas de temperatura para cada ácido utilizado. Alerta frente a desvíos.
- **Monitoreo de concentración:** Mediante el trazado de una curva de conductividad se puede obtener y registrar continuamente la concentración de ácido utilizado.

Beneficios

- Preparación y aplicación de desinfectantes en línea, de manera constante y controlada.
- Monitoreo en línea de las condiciones de aplicación: Presión, temperatura y concentración.
- Registro histórico de datos en el controlador, de manera de facilitar la inclusión en sistemas de HACCP.
- Validación de los sistemas instalados para asegurar la eficacia en cada aplicación.
- Mínimo consumo de soluciones desinfectantes, con sistema de corte automático.
- Cabinas de aplicación cerradas para mejorar el control de vapores.

Aplicaciones

Superficies de alimentos: carcasas y cortes bovinos, avícolas, porcinos, etc; industria frutihortícola
Desinfección de sectores de elaboración, transportes, camiones, etc.

LIMKIT S.A.
Raulies 2076 - C.A.B.A.
Buenos Aires-Argentina
(011) 4523-7990/4587-2577
www.limkit.com.ar
info@limkit.com.ar