

Catálogo de Produtos

Linha Alimentícia

Detergente



Uso

Limpeza geral de utensílios e superfícies em áreas alimentícias.



Vantagens

Alta eficiência na remoção de gorduras e resíduos.



Diferenciais

Fórmula balanceada que garante limpeza sem agredir superfícies.



Embalagens

Galões de 5 L e bombonas de 20 L.



Detergente Neutro



Uso

Indicado para limpeza de utensílios delicados e superfícies sensíveis.



Vantagens

Não deixa resíduos químicos, ideal para contato indireto com alimentos.



Diferenciais

pH neutro, suave para as mãos e seguro para uso frequente.



Embalagens

Galões de 5 L e bombonas de 20 L.



Detergente Bactericida



Uso

Higienização de superfícies em cozinhas industriais e áreas de manipulação de alimentos.



Vantagens

Elimina bactérias comuns em ambientes alimentícios.



Diferenciais

Combina ação detergente com propriedades bactericidas, reduzindo riscos de contaminação.



Embalagens

Galões de 5 L e bombonas de 20 L.



Detergente Germicida



Uso

Limpeza e desinfecção de equipamentos e superfícies em indústrias alimentícias.



Vantagens

Ação eficaz contra germes e microrganismos.



Diferenciais

Fórmula desenvolvida para atender normas sanitárias rigorosas.



Embalagens

Galões de 5 L e bombonas de 20 L.

Detergente Clorado



Uso

Indicado para higienização de superfícies que exigem ação desinfetante reforçada.



Vantagens

Poder oxidante que garante limpeza profunda e desinfecção.



Diferenciais

Combina ação detergente com cloro ativo, ideal para ambientes críticos.



Embalagens

Galões de 5 L e bombonas de 20 L.



Auxiliares



Uso

Produtos complementares para processos de limpeza e higienização.



Vantagens

Potencializam a ação dos detergentes principais.



Diferenciais

Desenvolvidos para atender necessidades específicas da indústria alimentícia.



Embalagens

Variadas conforme o produto auxiliar (Galões de 5 L e bombonas de 20 L).



Circuito Fechado - CIP



Uso

Limpeza de tanques, tubulações, válvulas e bombas em processos contínuos.

Remoção de resíduos orgânicos, gorduras, proteínas e sais minerais.



Vantagens

Eficiência: reduz tempo de parada da produção.

Segurança: evita contato manual com produtos químicos agressivos.

Consistência: garante limpeza uniforme e padronizada.

Economia: otimiza consumo de água, energia e detergentes.

Rastreabilidade: permite monitorar parâmetros como temperatura, tempo e concentração.



Diferenciais

Automatização do processo, com controle eletrônico.

Possibilidade de integração com sistemas de produção (PLC/SCADA).

Redução de erros humanos.

Sustentabilidade: sistemas modernos permitem reuso de soluções de limpeza.



Embalagens

Bombonas de 20L, 60L e 200L



Importante

Produtos destinados exclusivamente ao uso industrial.

Devem ser manuseados com EPIs adequados (luvas, óculos, avental). Armazenar em local ventilado, protegido de calor e umidade. Seguir sempre as fichas técnicas e de segurança (FDS) fornecidas pela Sodaquímica.

Diferenciais

Acompanhamento técnico especializado;
Treinamento de operadores;
Visitas técnicas personalizadas;
Ensaio de Salt Spray;
Implantação de estoque regulador;
Laboratórios de ensaios químicos.

Confiança, inovação e parceria

Nós temos a experiência e a tecnologia para transformar desafios em resultados. Conte conosco para desenvolver a solução química ideal para o seu negócio.

35 anos de excelência em soluções químicas!

Contato Comercial

 (19) 98410 - 0019

 (19) 3864 - 0566

 vendas@sodaquimica.com.br

