

# LINEA FOOD

Detergenza  
professionale per  
l'industria alimentare



  
**unica**®

## AREE D'INTERVENTO



Lavorazione delle carni e del pesce



Industria lattiero-casearia



Prodotti ortofrutticoli e agroalimentari



Allevamenti e zootecnia



Pastifici, prodotti da forno e industria dolciaria



Industria enologica e delle bevande



## RISPARMI IDRICI E CHIMICI

Una considerevole quantità di detergente e igienizzante viene quindi risparmiata grazie a un'ottimizzazione del sistema di lavaggio. Combinando l'azione igienizzante in un'unica applicazione, risparmiamo anche un passaggio di risciacquo. Tale riduzione ci consente dunque di risparmiare nell'erogazione d'acqua e di evitare

## METODOLOGIA FOAMING

La metodologia di igienizzazione a schiuma ancorata è la soluzione più versatile tra le proposte per l'industria alimentare. Prevede l'utilizzo combinato di detergenti di alta qualità con attrezzature schiumogene. I detergenti a schiuma si distinguono per la qualità delle materie prime, i bassi dosaggi, la stabilità del formulato e la possibilità di scelta tra differenti principi attivi, in funzione del loro titolo di alcalinità o acidità, dell'efficacia sui tipi di sporco e della compatibilità con i materiali e le superfici.

## METODOLOGIA NON-FOAMING

La metodologia di igienizzazione senza schiuma comprende un insieme di operazioni manuali e meccaniche esenti da tenore schiumogeno. Questo metodo offre la sua prestazione migliore attraverso la miscelazione controllata di un detergente sgrassante e un igienizzante per lavorare a passaggio unico, ma all'occorrenza può prevedere la distinzione delle due fasi.

## PARTNERSHIP TECNICA

Il rapporto tecnico con i propri clienti si svolge nei termini di una vera e propria partnership, che contempla l'affiancamento del personale di pulizia e un costante supporto documentale e scientifico ai responsabili di Sicurezza e Qualità all'interno degli stabilimenti.

un'analogia quantità di liquidi reflui di lavaggio prodotta in fase di secondo risciacquo. L'operatore che si trovi ad applicare la soluzione deter-sanificante riuscirà a terminare il servizio in minor tempo e con maggiore efficienza, generando un'ottimizzazione della produttività globale. Il lavaggio a freddo consente inoltre di mantenere bassi i costi relativi all'energia elettrica.



## La tecnica al servizio delle aziende Food

Unica Food si relaziona a tutti contesti produttivi di tipo industriale, focalizzando di volta in volta la propria attenzione sulle specificità dei singoli processi.

Per ogni sistema, è possibile individuare le criticità igieniche più tipiche e introdurre una soluzione dettagliata per attrezzatura o per comparto.

Le nostre soluzioni si attestano ai massimi standard europei in quanto a strategie di controllo e abbattimento dei rischi di contaminazione chimica e microbiologica.

## Soluzioni avanzate per la food industry



Unica Food ha fatto della semplificazione procedurale uno dei suoi obiettivi di ricerca fondamentali. Operazioni lineari e di facile applicazione, con pochi detergenti e attrezzature affidabili, consentono di ridurre le discrezionalità e di ottimizzare al meglio le risorse.

Oggi, con otto prodotti specializzati siamo in grado di formulare una proposta completa per tutta la filiera dell'industria alimentare.



## **FOOD SAN**

### **DETERGENTE IGIENIZZANTE CLOROATTIVO A SCHIUMA**

Detergente liquido per la pulizia a schiuma ancorata ad alta concentrazione di cloro attivo. Non corrode acciaio inox, gomma e plastica. pH 13,5 +/-0,5

<b>Codice</b>	<b>Peso</b>	<b>Conf.</b>
10020000	20 kg	tanica

#### **Indicazioni d'impiego**

Dal 3 al 10% a seconda della morchia organica. Da impiegarsi con apposite attrezzature schiumogene, è previsto il risciacquo in alta o in bassa pressione, evitare l'utilizzo oltre i 55/60°C.



## **FOOD ACID**

### **DETERGENTE ACIDO A SCHIUMA**

Detergente liquido acido per la disincrostazione periodica delle superfici. Non corrode acciaio inox, cromature e rivestimenti ceramici. pH 2,0 +/-0,5

<b>Codice</b>	<b>Peso</b>	<b>Conf.</b>
10020001	20 kg	tanica

#### **Indicazioni d'impiego**

Dosi variabili dal 2 al 5% in base alla consistenza della morchia da rimuovere. Si utilizza con apposite apparecchiature schiumogene. Si lascia agire alcuni minuti, necessita di risciacquo.



## **FOOD MET**

### **DETERGENTE ACIDO A SCHIUMA**

Detergente acido per la pulizia di impianti, attrezzature e superfici. Utilizzato come passaggio unico per le capacità decalcificanti e sgrassanti. pH 12,0 + 0,5

<b>Codice</b>	<b>Peso</b>	<b>Conf.</b>
10020002	20 kg	tanica

#### **Indicazioni d'impiego**

Diluito al 5%. Irrorare la superficie con l'apposita lancia formaschiuma, lasciare agire per qualche minuto e poi risciacquare.



## **FOOD CLEAN**

### **DETERGENTE A SCHIUMA A MEDIA ALCALINITA**

Per superfici piane, pareti e attrezzature in acciaio. Non intacca acciaio inox, gomma e plastiche. Ha effetto sbiancante e sgrassante. pH 13,5 +/-0,5

<b>Codice</b>	<b>Peso</b>	<b>Conf.</b>
10020003	20 kg	tanica

#### **Indicazioni d'impiego**

1-5% in funzione del tipo di sporco. Viene utilizzato con attrezzature schiumogene fisse o gruppi mobili mediante lancia a pressione. Risciacquare. È corrosivo su alluminio e acciaio zincato.



## FOOD TOTAL

### DETERGENTE A SCHIUMA A BASSA ALCALINITÀ

Detergente per la rimozione della morchia organica dalle superfici alimentari. Alle dosi di utilizzo non aggredisce alluminio, rame, acciaio zincato e superfici verniciate.  
pH 13,5 +/-0,5

Codice	Peso	Conf.
10020004	20 kg	tanica

#### Indicazioni d'impiego

Dosi variabili dall'1% al 5% a seconda della morchia. Distribuire con apposite attrezzature schiumogene, lasciare agire qualche minuto, quindi risciacquare.



## FOOD OXI

### ADDITIVO IGIENIZZANTE SBIANCANTE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Prodotto a base di acido peracetico e acqua ossigenata stabilizzati che garantisce un'igienizzazione ottimale delle superfici in combinazione con altri detergenti.  
pH 1,5 +/-0,5

Codice	Peso	Conf.
10020005	21,4 kg	tanica

#### Indicazioni d'impiego

Può essere diluito in acqua da 0.5% a 5% a seconda delle condizioni igieniche e distribuito con apposite attrezzature. Risciacquare abbondantemente.



## FOOD ONE

### DETERGENTE ALCALINO SUPERSGRASSANTE

Detergente con altissimo potere sgrassante e disgregante dello sporco organico e minerale, ideale per pulizie approfondite.  
pH 13,5 +/-0,5

Codice	Peso	Conf.
10020006	10 kg	tanica

#### Indicazioni d'impiego

Dall'1 al 5% come sgrassante multiuso, dal 5 al 20% per le pulizie di fondo. Diluito manualmente in vasca mop o meccanicamente con lavasciuga/monospazzola.



## FOOD OIL

### DETERGENTE SGRASSANTE NON SCHIUMOGENO

Consente di pulire ed emulsionare oli minerali e organici da superfici, pavimenti e attrezzature con estrema efficacia.  
pH 12,5 +/-0,5

Codice	Peso	Conf.
10020007	10 kg	tanica

#### Indicazioni d'impiego

Dall'1 al 5% come sgrassante multiuso, dal 5 al 20% per le pulizie di fondo. Per la pulizia di tutte le attrezzature e i piani di lavoro della cucina. Anche in lavasciuga.



## FDR SUPER GRUPPO MOBILE DI LAVAGGIO



Questo gruppo mobile rappresenta un mix di sicurezza, funzionalità, potenza, rendimento e durata eccezionali, con pressioni e portate regolabili. Affidabile sistema di dosaggio brevettato in acciaio inox, completo di bypass per la distribuzione della schiuma. Agevola enormemente il lavoro agli operatori in particolar modo nell'ambito alimentare.

FDR SUPER è ideale per la deter-disinfezione con detergenti alcalini come TAC CLEAN e il disinfettante OXYGENA, consentendo notevoli risparmi idrici, chimici e in termini di impatto ambientale grazie all'alta eco-compatibilità delle materie prime.

Pressione	Portata	Aspirazione
0-200 bar	15-21 lt/min	doppia



## FOAM SYSTEM CARRELLO CON UNITÀ DOSAGGIO



Unità mobile attrezzata equipaggiata con FOAM SYSTEM a doppia aspirazione. Genera una schiuma molto consistente con un alto potere aggrappante, tale da renderlo ideale per la pulizia di superfici verticali e soffitti, con un ridotto consumo di detergente.

La totale assenza di vaporizzazione lo rende inoltre adatto alla schiumatura di detergenti fortemente acidi o alcalini con la massima sicurezza. Ideale l'utilizzo con METACID FOAM, prodotto schiumogeno a base di acidi organici debolmente impattanti sull'ambiente, e il disinfettante OXYGENA.

Pressione	Portata	Aspirazione
100-200 bar	11-15 lt/min	doppia



## FMT6 IMPIANTO CENTRALIZZATO DI LAVAGGIO MULTI-PRESSIONE



Gli impianti a pressione variabile centralizzati FMT 6 si caratterizzano per la loro modularità da uno a sei lance in uso contemporaneo, con pressione regolabile da 20 a 150 bar, una portata per pompa di 15x21x30 litri/min. e per il loro automatismo.

Fissata in sede di progetto la quantità di lance da usare contemporaneamente, l'impianto adegua la portata al numero di utenze effettivamente impiegate istante per istante, assicurando sempre il valore di pressione impostato in ogni punto di lavaggio.

Pressione	Portata	Multi-operatore
0-200 bar	15-21 l/min	si (fino a 6)



## ROBOTTINA 2000 PULIZIA AUTOMATIZZATA



Apparecchiatura che risolve egregiamente ed in maniera completamente automatica la pulizia di tavoli rotanti, nastri trasportatori o qualsiasi altro sistema in movimento. Viene prodotta sia in versione motorizzata con inverter, che in versione pneumatica.

Per il funzionamento è sufficiente collegare la testina di lavaggio ad un sistema pompante di acqua a media pressione. Garantisce un effetto pulente sulla superficie sporca veramente notevole, con un consumo d'acqua ridotto rispetto alle classiche barre fisse, molto dispendiose dal punto vista idrico.

Pressione	Portata	Multi-operatore
20-40 bar	20-30 lt/min	si



## DILUTECH DISPOSITIVO DI DILUIZIONE



DILUTECH è un dispositivo progettato per la diluizione di uno o due prodotti e consente una pre-miscelazione combinata dei detergenti anche con differenti percentuali di diluizione. È stato appositamente studiato per coadiuvare le metodologie È COSÌ e garantire la precisione del dosaggio.

DILUTECH è estremamente versatile e di facile applicazione. È realizzato in acciaio inox AISI 316, risulta pertanto resistente all'effetto di agenti chimici e alla ruggine. Può essere impiegato per la preparazione di piccole e grandi quantità di soluzione detergente o disinfettante.

Dimensioni (mm)	Portata	Dim. attacco
85x70	3-20 lt/min	3/4 di pollice

# I nostri servizi per l'industria alimentare



Macchine per la pulizia dei pavimenti con serbatoio antibatterico e robotizzate per risparmiare sui i costi di pulizia.



Unità di sanificazione dell'aria e prodotti per la disinfestazione, la derattizzazione con una vasta gamma di lampade per la cattura di insetti nel rispetto delle procedure HACCP con un elevato livello di igiene.



PEST CONTROL



SANIFICAZIONE ARIA



Sistemi professionali per arredobagno industriale e l'igiene della persona negli ambienti di lavoro.

Fornitura di abbigliamento industriale monouso o impermeabile adatto al contatto con alimenti e liquidi in diversi materiali (PVC, poliuretano e nitrille) e varie taglie e colori.



**ICA System S.r.l.**

via San Domenico Savio, 34  
31038 Castagnole di Paese (TV) Italy

Tel +39 0422 2933

Fax +39 0422 430068

[info@icasystem.it](mailto:info@icasystem.it)

[www.icasystem.it](http://www.icasystem.it)

**GRUPPO**



SISTEMI PER LE PULIZIE INDUSTRIALI

Azienda certificata ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004