



En este boletín encontrarás consumibles con certificación ante la FDA para la **industria del procesamiento de alimentos.**

MAQUIMSA





PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



Ansell
MICROFLEX
THE MOST TRUSTED NAME IN GLOVES



Guantes para producción, calidad, centros de lavado

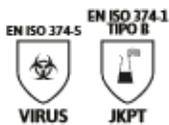
Microflex® 94-243

Guante de nitrilo sin polvo, dedos texturizados y puño extendido

Características principales

- 5.5 mil de grosor en la palma y 8.7 en dedos
- 11" de largo para proteger el antebrazo
- Grosor resistente a tirones y desgarro

Estándares de desempeño



Tallas
XS - XL



TouchNTuff® 92-600

Guante de nitrilo con protección de barrera avanzada

Características principales

- 4.7 mil de grosor en la palma y 6.2 en dedos
- Los guantes desechables líderes del mundo para protección contra salpicaduras químicas
- La formulación del material exclusiva de Ansell ofrece una mayor protección frente a salpicaduras químicas

Estándares de desempeño



Tallas
S-XL



Guantes para producción

AlphaTec® 37-175

Guante de nitrilo, sin soporte, flocado, 15 mil de grosor

Características principales

- Flocado de algodón, que reduce el sudor
- le da un mejor agarre para la manipulación de objetos húmedos
- Totalmente reutilizable, con una inigualable resistencia a la abrasión

Estándares de desempeño



Cumple con FDA para la manipulación de alimentos!

Tallas
6-11



HyFlex® 11-100

Protección antimicrobiana para puntos de contacto de mucho tránsito

Características principales

- El único guante industrial fabricado con Ionic+™ una tecnología antimicrobiana registrada por la EPA
- Protección integral antimicrobiana autodesinfectante tanto del revestimiento como del forro

Estándares de desempeño



Tallas
6-10





PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



Microflex® 93-252

Guantes de nitrilo de color negro característico

Características principales

- Su color negro distintivo oculta las manchas y proporciona contraste para una mayor visibilidad
- Relieve integral para un agarre seguro
- Hace espuma, para una fácil manipulación de objetos en entornos húmedos

Estándares de desempeño



JKT



JKT



VIRUS



VIRUS

Tallas

XS-XL



Guantes para centros de venta



En **ANSELL-MICROFLEX**, tenemos una amplia variedad de guantes para diferentes usos y aplicaciones, consulte con nosotros más modelos para encontrar el que más se ajuste a sus necesidades.



Tiras sanitizantes para centros de lavado

MICRO ESSENTIAL
LABORATORY
Hydrion® pH and sanitizer test kits since 1934



CM-240 Tira reactiva para determinación de cloro libre 10 a 200 ppm



QT-40 Tira reactiva Amonio Cuaternario 0 a 400 ppm.

EJEMPLOS DE USO EN CENTROS DE LAVADO



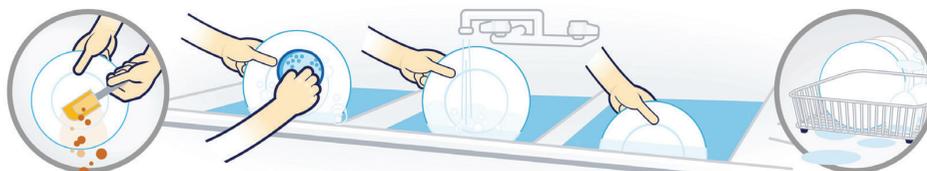
LAVAR, ENJUAGAR, SANITIZAR, TEST

Como desinfectar platos y equipos en un centro de lavado

Como usar los kits de prueba de cloro Hydrion para verificar la concentración de soluciones desinfectantes con **cloro** o **amonio cuaternario**.



- Corte una tira de papel de prueba y sumérgala a temperatura ambiente (18 a 24 °C) en la solución desinfectante de cloro. El color de la tira debe cambiar de inmediato.
- Retire la tira de papel de prueba y séquela ligeramente con una toalla de papel.
- Compare el color de la tira con la tabla de colores del kit que muestra concentraciones de cloro o amonio cuaternario



PRE-LAVAR

Retire o enjuague los restos de comida antes de lavar. ▶

LAVAR

Lave con una solución jabonosa a 43°C consulte instrucciones para uso de temperatura del detergente que utiliza. ▶

ENJUAGAR

Enjuague con agua limpia, cambie el agua con frecuencia. ▶

SANITIZAR

Desinfecte remojando en una mezcla de agua con **cloro** o **amonio cuaternario** a una concentración adecuada y de temperatura de agua (18 a 24°C). ▶

SECAR AL AIRE

Deje que los trastes desinfectados se sequen en una rejilla para que se escurran (no secar con toallas). ■

NOTA: Cambia la solución desinfectante al menos una vez cada 4 horas.



PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

DICKSON
Environmental Monitoring + Compliance Experts

Dataloggers para monitorear Temperatura y Humedad en tus instalaciones



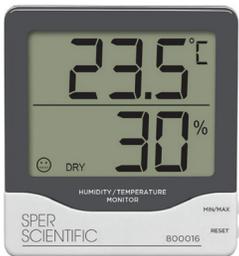
DSB

Datalogger DSB con sonda para monitoreo de Temperatura y Humedad y Software para manejo de datos.



DBL

Datalogger mini, para monitorear temperatura y humedad, incluye software



800016

Monitorea simultáneamente la temperatura y la humedad en una pantalla grande en laboratorios, áreas de almacenamiento de productos químicos, salas blancas, almacenes, etc. Recuerda las lecturas de temperatura mínima/máxima y humedad mínima/máxima durante cualquier período de tiempo. Soporte o montaje en pared

SPER SCIENTIFIC LTD.



800112

Termómetro Infrarrojo de Pistola 12:1

RANGO DE TEMPERATURA:

-58°F + 932°F (-50°C + 500°C)

MAQUIMSA

MaquimsaTodoparaLaboratorios

@myq_maquimsa

(55) 5586 522 / 24

buzon@maquimsa.com

www.maquimsa.com

COTIZA AHORA