

INNOVACIÓN EN FRÍO EXTREMO

La aplicación de TREX D® NO FROST permite realizar una limpieza e higienización profunda en cámaras frigoríficas sin interrumpir la cadena de frío ni detener las operaciones, ya que el detergente se mantiene en estado líquido y no se congela.



Operación
a -20°



No se
cristaliza



Elimina la
listeria



Asesoría
Técnica

DESAFÍOS:

En la industria alimentaria, limpiar cámaras de congelación es costoso, ya que los detergentes convencionales se cristalizan a bajas temperaturas, lo que interrumpe las operaciones y aumenta el riesgo de contaminación.

SOLUCIÓN TREX D® NO FROST:

Es una solución innovadora para eliminar grasas y residuos en frío extremo. Su fórmula avanzada no se cristaliza ni genera superficies resbalosas, permitiendo una aplicación fluida y segura mediante acción mecánica manual o cepillo.



BENEFICIOS

- **Continuidad Operativa:** Permite limpiar sin detener las operaciones ni elevar la temperatura de las cámaras frías.
- **Agente Sanitizante:** Reduce la presencia de microorganismos patógenos en un solo paso.
- **Inocuidad Garantizada:** Minimiza drásticamente el riesgo de contaminación cruzada en las superficies tratadas.
- **Máxima Seguridad:** Es de manipulación completamente segura para el personal, al ser un producto no inflamable y no tóxico

EL ENSAYO El procedimiento se llevó a cabo en cámaras frigoríficas reales, realizando la limpieza de pisos y lamas de acceso a la cámara de congelación. Se utilizó acción mecánica manual con esponjas y cepillos de cerdas rígidas directamente en las zonas de mayor tráfico e ingreso a la cámara de frío.

RESULTADOS Los análisis tras la aplicación demostraron: **Eficacia Desincrustante:** Remoción total de suciedad acumulada y residuos grasos. **Control Microbiológico:** Ausencia total de microorganismos patógenos e indicadores de contaminación fecal, incluyendo Listeria Monocytogenes, Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Coliformes totales