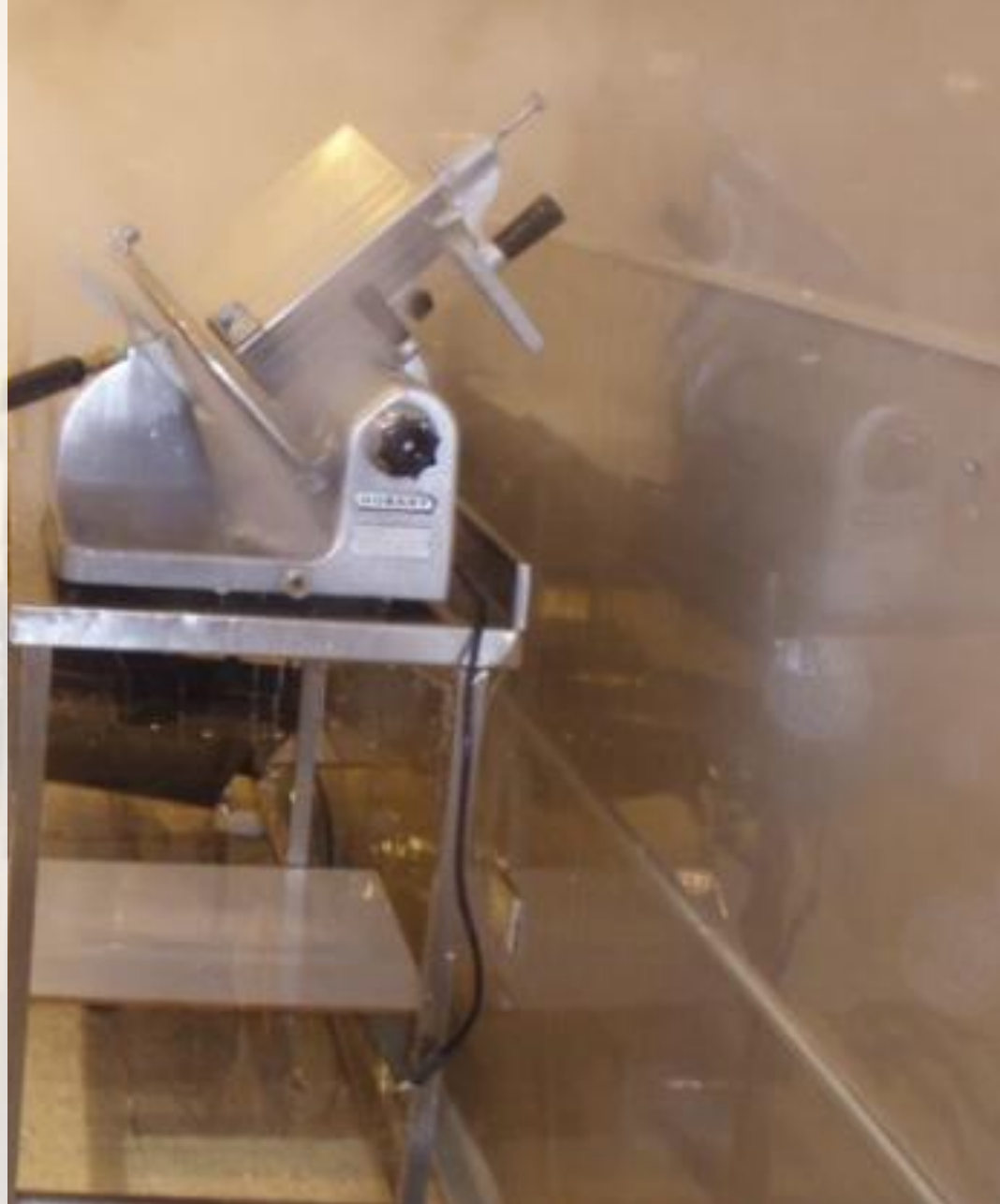




**Morris Sallick Industrial Supplies, Inc.**

Mechanical, Electrical, Control/Automation & Instrumentation Process Engineering

# **SANITIZACION Y LIMPIEZA VIA VAPOR SATURADO (SIN QUIMICOS)**





# SISTEMAS CONVENCIONALES DE SANITIZACION

**Desinfectar una fábrica de alimentos ha sido siempre muy difícil y costoso. Típicamente involucra usar galones de agua, químicos y agentes espumantes y cientos de horas-hombre. Este proceso es caro, de mano de obra intensiva y extremadamente tedioso, por lo cual hay una necesidad constante de mejorar la sanitación de las área de producción y de sanitación de equipos.**

**Las lavadoras de presión en frío básicamente consisten en un motor y una bomba que supe la cantidad disponible de agua bajo presión. Limpian por el efecto cortante de estas aguas sobre la superficie. Sin embargo, no pueden desengrasar o matar las bacterias sin la ayuda de cantidad masivas de químicos.**

**Lavadoras de presión en caliente son maquinas mucho más pesadas que las primeras y tienen la ventaja de la temperatura en el proceso de limpieza. Toman el agua disponible y la ponen bajo presión, mientras al mismo tiempo la calienta a temperaturas tan altas como 200° F. Pero todavía necesitan químicos, para el desgrasado.**

**Las limpiadoras de vapor tipo “steam cleaners” tradicionales limpian y desinfectan usando calor extremo (vapor supercalentado) para romper la viscosidad de la grasa sin asistencia de químicos debido al rango de temperatura pueden también desinfectar sin químicos. Estas no necesitan un gran flujo de agua como las tecnologías previamente mencionadas porque el agua a la temperatura del vapor tiene mayor impacto en la limpieza. Las limpiadoras con vapor tipo “steam cleaners”, casi sin excepción, operan solamente a 100 PSI. Su presión es baja por dos razones. La primera, es que se usan para desengrasar y desinfectar maquinaria y no son usadas en espacios muy grandes. Segundo, el vapor a alta presión requiere componentes de seguridad para apagar la maquina en caso de mal uso o mal funcionamiento.**



# NUEVA TECNOLOGIA: SANITIZACION VIA VAPOR SATURADO

**Un sistema de vapor húmedo genera temperaturas hasta de 300° F, la combinación de la temperatura del vapor y la presión del agua que poseen permite a los usuarios desgrasar y desinfectar en un simple paso.**

**La temperatura derrite la grasa, gordura y aceite al contacto; y provee la eliminación de las bacterias instantáneamente, mientras la presión asegura que la superficie quede limpia y libre de cualquier residuo, no deja que proteínas o bio-films se cocinen en la superficie, mas bien las remueve por lo cual provee una total desinfección del equipo y del área que se quiera limpiar. El vapor húmedo es la manera mas efectiva y ecológica de desinfección y limpieza.**

**Beneficios de esta nueva tecnología:**

- Alta temperatura.**
- Altas presiones.**
- Vapor saturado se convierte en agua al impactar con la superficie a ser limpiada.**
- Energía liberada al condensar agua es casi 10x mas la energía que contiene agua a punto de ebullición.**
- La energía liberada limpia y desinfecta en un solo paso y a muy rápidamente**



# ¿PORQUE UTILIZAR SANITIZACION CON VAPOR SATURADO?

- **Alto nivel de esterilización**
- **Proceso de limpieza en un simple paso**
- **Drástica reducción de bacterias**
- **Mata virus y gérmenes**
- **Ahorro en mano de obra**
- **Portable y sencillo de usar**
- **Limpieza en áreas difíciles de alcanzar**
- **Totalmente verde**
- **Seguro para el medio ambiente**
- **No utiliza químicos**
- **No contamina**
- **Utiliza baja cantidad de agua**





# APLICACIONES

- **Bandas transportadoras**
- **Ductos de extracción**
- **Llenadoras, rodillos y trituradoras**
- **Mezcladores, agitadores, amoladoras y separadores**
- **Freidoras y desbrozadoras**
- **Equipo de refrigeración y maquinaria de envasado**
- **Exhibidores de alimentos y carretillas**
- **Cubas, contenedores y tanques**
- **Pantallas de filtración**
- **Suelos, pavimentos y toldos**
- **Muelles de carga y vehículos de reparto**
- **Compactadores de basura y áreas de desperdicios**





## DONDE ES EFECTIVA

- **Depósitos de grasa o aceite**
- **Gérmenes, bacterias y agentes patógenos**
- **E-coli, Listeria, Salmonella**
- **Pulpa de fruta, jarabe y concentrados**
- **Los adhesivos y gomas**
- **Parafina**
- **Esporas, levaduras y hongos**
- **Proteínas, almidones y azúcar**
- **Extractos de coca**





# DONDE ES EFECTIVA





# CAPACIDADES

El modelo I es el sistema de vapor / presión más pequeño del mundo. Se utiliza principalmente en el servicio de alimentos para desengrasar y desinfectar pequeñas cocinas de restaurantes. El equipo es lo suficientemente compacto como para ser almacenada en un armario o bajo un mostrador. Aunque menos potente que los otros modelos ofrece el mismo resultado de alta calidad.

## Specifications

Steam Pressure	250 PSI	21 Bar
Water Volume	1.5 GPM	5.67 Lt/m
Temperature Range	Cold to 330 F	Cold to 166 C
Dimensions	18" x 23" x 32"	58cm x 76cm x 86cm
Weight	80 Lbs	36 Kg
Fuel	Propane (LP) or Natural Gas	







# CAPACIDADES

El modelo II es sólo ligeramente mayor que el modelo I. Se desarrolla más del doble de la presión de vapor. Como resultado, se limpia a más del doble de la velocidad. También se utiliza principalmente en el Servicio de alimentos para desengrasar y desinfectar las cocinas sin ayuda química. También es utilizado por procesadores que quieren la potencia del vapor con el menor volumen de agua disponible.

## Specifications

Steam Pressure	500 PSI	48 Bar
Water Volume	1.5 GPM	5.67 Lt/m
Temperature Range	Cold to 330 F	Cold to 166 C
Dimensions	23" x 30" x 34"	58cm x 76cm x 86cm
Weight	140 Lbs	63 Kg
Fuel	Propane (LP) or Natural Gas	





## CAPACIDADES

El modelo III es exactamente el mismo tamaño que el modelo II. Limpia alrededor de un 45% más rápido debido a su mayor presión de vapor y volumen de agua. Este es nuestro modelo más popular en foodservice y también es ampliamente utilizado por procesadores de alimentos más pequeños. Grandes restaurantes, hoteles, supermercados, hospitales, clubes de campo, escuelas y panaderías encuentran que este es el perfecto sistema de saneamiento compacto para ahorrar tanto el trabajo como los gastos químicos. Grande en aplicaciones de interior y al aire libre.

### Specifications

Steam Pressure	1000 PSI	69 Bar
Water Volume	2.0 GPM	7.5 Lt/m
Temperature Range	Cold to 330 F	Cold to 166 C
Dimensions	25" x 30" x 36"	63cm x 75cm x 91cm
Weight	160 Lbs	72 Kg
Fuel	Propane (LP) or Natural Gas	





# CAPACIDADES

El modelo IV es nuestro modelo más popular para los procesadores de alimentos. La construcción resistente incluye bobinas de calor de acero inoxidable. Es nuestro modelo más potente que sólo requiere un suministro eléctrico de 115 voltios. Esto hace que sea muy fácil moverse a través de su instalación a donde sus necesidades de saneamiento.

## Specifications

Steam Pressure	1500 PSI	104 Bar
Water Volume	2.0 GPM	7.5 Lt/m
Temperature Range	Cold to 330 F	Cold to 166 C
Dimensions	25" x 30" x 48"	63cm x 75cm x 122cm
Weight	200 Lbs	91 Kg
Fuel	Propane (LP) or Natural Gas	



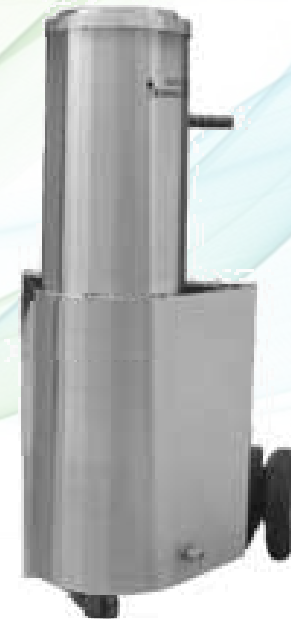


# CAPACIDADES

El modelo V le ofrece una presión de vapor de 2000 PSI. Tiene un casco de acero inoxidable y bobinas de calor de acero inoxidable para una gran durabilidad. Está disponible en una amplia variedad de voltajes desde 208 V hacia arriba. No puede funcionar en 115 voltios. El portátil modelo V limpia aproximadamente 1/3 más rápido que el modelo IV.

## Specifications

Steam Pressure	2000 PSI	140 Bar
Water Volume	2.0 GPM	7.5 Lt/m
Temperature Range	Cold to 330 F	Cold to 166 C
Dimensions	25" x 30" x 48"	63cm x 75cm x 122cm
Weight	220 Lbs	100 Kg
Fuel	Clean Burning LPG or Natural Gas	





## CAPACIDADES

El modelo VI genera una poderosa presión de vapor de 2500 PSI. Es del mismo tamaño que el modelo V, pero requiere un suministro eléctrico mínimo de 208 Volt-3 Phase. El modelo VI es un activo invaluable para cualquier programa de saneamiento y permite a los operadores alcanzar un entorno de producción limpio y saneado de manera rápida y rentable.

### Specifications

Steam Pressure	2500 PSI	173 Bar
Water Volume	2.2 GPM	8 Lt/m
Temperature Range	Cold to 330 F	Cold to 166 C
Dimensions	25" x 30" x 48"	63cm x 75cm x 122cm
Weight	230 Lbs	105 Kg
Fuel	Clean Burning LPG or Natural Gas	





## CAPACIDADES

El modelo VII es nuestro modelo portátil más potente a 3000 PSI. Es sólo ligeramente mayor que modelo VI y requiere un suministro eléctrico de al menos 208 Volt-3 Fase. El modelo VII limpia y sanitiza más rápido que todos los otros modelos y le proporciona el máximo ahorro de tiempo de limpieza y mano de obra dedicada a la limpieza y saneamiento de equipos de producción y áreas de procesamiento.

### Specifications

Steam Pressure	3000 PSI	207 Bar
Water Volume	2.2 GPM	8.3 Lt/m
Temperature Range	Cold to 330 F	Cold to 166 C
Dimensions	25" x 30" x 48"	63cm x 75cm x 122cm
Weight	230 Lbs	105 Kg
Fuel	Clean Burning LPG or Natural Gas	





## **Morris Sallick Industrial Supplies, Inc.**

Mechanical, Electrical, Control/Automation & Instrumentation Process Engineering

### **Contactos:**

**Morris Sallick Industrial Supplies, Inc. (MSIS)**  
10025 NW 116 Way, Suite 17  
Medley, FL 33178 USA

Ph. +1-305-480-5875  
Fax. +1-305-480-5876  
Webpage: [www.morrissallick.com](http://www.morrissallick.com)

Rodrigo Sallick  
Presidente  
Email: [rodrigo@morrissallick.com](mailto:rodrigo@morrissallick.com)  
Skype: rodsallick  
Whatsapp: +505-8722-5000  
Mobile: +1-305-992-2745

International sales  
Juan Carlos Calvo  
Email: [jccalvo@morrissallick.com](mailto:jccalvo@morrissallick.com)  
Tel: +305-786-693-8066