

LOS PRODUCTOS QUÍMICOS SON SOLO UNA PARTE DEL PAQUETE DE SUMINISTRO GENERAL DE SOPURA

### Servicio / Ingeniería

El equipo profesional de Sopura puede ayudar a sus clientes con:

- ☒ instrucciones de trabajo pertinentes para cada tarea de limpieza y desinfección;
- ☒ diseño y suministro de equipos de manipulación y dosificación de productos químicos;
- ☒ oportunidades para ahorrar energía y agua

El equipo de Sopura goza de la capacidad y los conocimientos para proporcionar un enfoque holístico a los servicios de limpieza, desinfección y tratamiento de agua, creando un único punto de contacto para estas actividades claves del negocio.

Sopura proporciona una colaboración con programas de formación profesional destinados a supervisores y gerentes intermedios. Nuestros expertos informan y asesoran a los operarios in situ sobre el uso correcto y seguro de los productos empleados en el proceso de limpieza y desinfección.

Objetivos de nuestras sesiones de formación:

- ☒ Concienciar sobre limpieza e higiene.
- ☒ Hacer que los participantes comprendan mejor la seguridad y el efecto medioambiental y económico del uso eficiente y responsable de los productos.

El surtido de productos de Sopura incluye productos con acreditaciones Kosher, Halal y orgánica..



Suministramos soluciones sostenibles para el tratamiento del agua y la higiene en la industria cárnica.



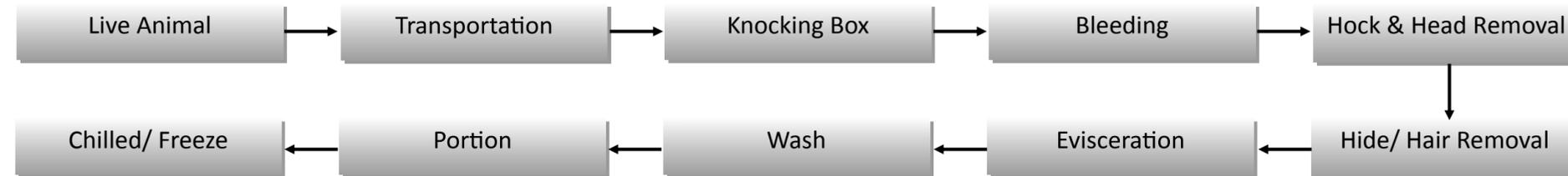
**NO RISK, ONLY RESULTS.**

## Transporte

- ☞ Sopura emplea productos químicos especializados para limpiar y desinfectar el interior y exterior de los vehículos de transporte.
- ☞ El requisito de higiene fundamental para el transporte, unido a la expectativa comercial de vehículos limpios y ordenados, significa que este aspecto del negocio es crucial para la granja y la planta de procesamiento.



Sopura tiene soluciones para limpiar y desinfectar adaptadas a la industria del procesamiento cárnico. Desde la granja hasta el mostrador del supermercado, ayudamos a encontrar la mejor combinación de productos y equipos, así como a configurar los programas de limpieza más eficientes con el mayor rendimiento.



Nuestro equipo experto trabaja estrechamente con nuestros clientes, para garantizar que mantenemos la reputación de sus marcas comerciales. Proporcionamos soluciones efectivas y completas para la seguridad e higiene alimenticia, al tiempo que preservamos su producto.



## Kill Floor Processing

- ☞ The different equipment & surface types, the infeed water quality plus the soiling variety in this area require chemicals & systems to suit each Meat Processor's specific need. Sopura's chemical range is designed to satisfy all Meat Processing requirements.



## Cajón de noqueo / Zona de sangrado

- ☞ En esta área, el grado de suciedad varía debido a la mezcla de sangre (seca) con grasas, etc. Sopura cuenta con sistemas y productos de limpieza y desinfección especialmente diseñados para desprender y eliminar esta suciedad eficiente y eficazmente.



## Cuartos de deshuesado

- ☞ En estas áreas deben eliminarse mayores cantidades de grasa y proteína. Sin embargo, según el proceso posterior realizado y el equipo utilizado, se pueden acondicionar los programas y productos químicos de limpieza e higiene para maquinaria específica, como cintas transportadoras (carne, huesos, cartón), túneles de contracción, máquinas de sellado al vacío Cryovac, trituradoras, rieles suspendidos, etc. Gracias a su experiencia y surtido de productos químicos, Sopura puede ayudar a los procesadores de carne en todo lo que necesiten.



## OTRAS ÁREAS CLAVES



Procesamiento posterior



Frigoríficos



Limpieza de empujadores



Sistema de lavandería OPL



Higiene personal



Productos derivados