

SANITIZANTE[®]

adesa



DESINFECTANTE CONCENTRADO

Uso industrial, institucional, hospitalario y residencial

Sanitizante-Fungicida-Removedor de Hongos-Virucida- Deodorizante

Desinfectante de amplio espectro para superficies duras y sanitizante para superficies en contacto con alimentos como mesas, utensilios y vidrio sin enjuague. Equipos dispensadores de botes y bebidas, sistemas de lavado automatico, tanques de inmersión, máquinas de hielo.



*Desinfección de ropa en lavanderías, hospitales, hogar, etc.
* Para el control de hongos y algas y lamas de origen bacteriano encontradas comunmente en procesos industriales.

¡ limpiador y desinfectante económico en un solo paso !

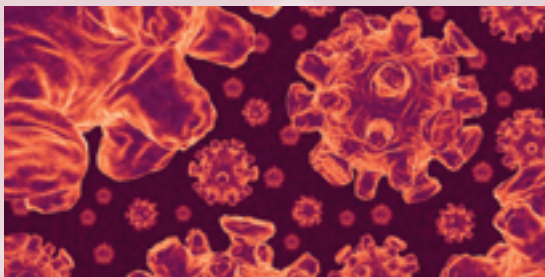
Contiene un compuesto de amonio cuaternario de cuarta generación que proporciona una potente acción germicida contra organismos microbianos como bacterias, hongos, virus y algas. Especialmente recomendado para la desinfección en la industria alimenticia por su baja toxicidad. Mata el virus de la influenza A que envuelve el virus de la H1N1 (porcina), el H3N2 de la gripe aviar, el H5N1, hepatitis B y C, Coronavirus. Aprobado por la EPA (Agencia de protección al medio ambiente de Estados Unidos) con el No. 6836-139

*Saneamiento de utensilios y equipos

*Desinfección de hospitales, inodoros e instrumentos médicos

*Desinfección en plantas procesadoras de carne y alimentos.

* Para el control de hongos y algas y lamas de origen bacteriano encontradas comunmente en procesos industriales.



COMO DESINFECTANTE / VIRUCIDA / FUNGICIDA / ANTI- MOHO

- 1- Diluya 1 parte de SANITIZANTE ADESA en 6 de agua.
- 2- Aplique sobre superficies no porosas humedeciéndola o por inmersión.
- 3- Permita su secado al aire.
- 4- Al aplicar con atomizador, retírese 15 -20 centímetros, talle con cepillo, esponja o trapo. Evite inhalar la brisa.

PARA LA SANITIZACION Y LIMPIEZA DE EQUIPO ALIMENTICIO

- 1- Pre-lave los equipos y utensilios para remover grasa y partículas de lama o sarro. Recomendamos desengrasante **VERDE FUERTE** en superficies y **LIMPIADORES DE MAQUINAS DE HIELO ADESA** grado alimenticio para remover el sarro.
- 2- Sanitice equipos y utensilios por inmersión diluyendo 1 parte de **SANITIZANTE ADESA** en 9 partes de agua durante 1 minuto a 23°C.
- 3- Permita que la superficie sanitizada escurra y seque al aire, no enjuague. En **MAQUINAS DE HIELO Y DISPENSADORES** siga el procedimiento de higienización del fabricante.



PARA DESINFECTAR SUPERFICIES QUE NO TIENEN CONTACTO CON ALIMENTOS

- 1- Mezcle 1 parte de **SANITIZANTE ADESA** en 12 partes de agua
- 2- Aplique sobre superficies dura que no sean porosas. Si son tratadas debe permanecer 60 segundos.
- 3- Retire el exceso de humedad y permita su secado al aire.

USO	DILUCION	PPM sust. activa	RENDIMIENTO POR PRESENTACION		
			0.5 lts	1 lto	3.75 lts
Desinfectante / Virucida	1 a 6	400	3	6	22.5
Fungicida / Anti- Moho					
Sanitización y limpieza de equipo alimenticio	1 a 9	300	4.5	9	33.75
Sanitización de superficies que no tienen contacto con alimentos	1 a 12	200	6	12	48.75

El sustancia activa usada en el SANITIZANTE adesa es un desinfectante de alto espectro que provee de acción virucida, fungicida, desinfectante y limpiadora. Solicite un resumen de los claims antimicrobiales y resultados de pruebas a su proveedor.

www.adesamex.com.mx

