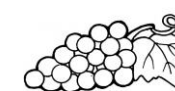




Programa Limpieza Profesional - para Bodegas (INV)



Producto	Características	Se requiere	Dilución	
Alka-Foam Desengrasante Espumígeno Alcalino Clorado	Desengrasante alcalino clorado con acción de destrucción de microorganismos para ser utilizado en la limpieza general de superficies y equipos de producción en la industria alimenticia. Ideal para ser aplicado mediante equipos generadores de espuma. Excelente remoción de grasas y proteínas.	Pulverizador, cepillo, fibra o esponja. Alternativa: equipo espumador.	1+20 fuerte	
			1+50 media	
			1+60 a 1+100 general	
Desengrasante Forte	Desengrasante alcalino de uso general para limpieza de pisos y elementos de acero inoxidable en general tales como mesadas, bandejas, equipos y elementos de elaboración, y todo tipo de utensilio, tablas de corte. Apto para el lavado de roldanas por cepillado o inmersión.	Pulverizador, cepillo, fibra o esponja. Alternativa: equipo espumador.	1+20 fuerte	
			1+50 media	
			1+60 a 1+100 general	
Desengrasante Multiuso, (membranas).	Desengrasante alcalino fuerte especialmente adecuado para limpieza de membranas que soportan altos niveles de pH. Ideal para la limpieza de micro, ultra y plantas de nanofiltración, así como plantas de ósmosis inversa.	Puede trabajarse por inmersión hasta los 80°C.	1+10 fuerte	
			1+20 media	
			1+80 general	
Limpiador Alcalino CIP	Limpiador alcalino para ser utilizado en la limpieza general de cañerías, tanques y equipos de producción en la industria alimenticia en sistemas de recirculación (CIP). Producto apto para uso en aceros inoxidables 304 y 316; no ataca plásticos ni gomas en la dilución de uso.	Para sistemas de lavado por recirculación.	0,3 -1,0%	
			Temp 60-65°C	
			10-20 minutos	
Limpiador Desincrustante Acido CIP	Limpiador desincrustante ácido base fosfórico de uso general en empresas de alimentos en general para limpieza de equipos y cañerías por sistema CIP. Disuelve sales minerales e incrustaciones provenientes de la dureza del agua que pudieran albergar bacterias. Apto para uso en acero inoxidable 304 y 316. No ataca plásticos ni gomas en las diluciones de uso.	Para sistemas de lavado por recirculación.	0,7 -1,0%	
			Temp hasta 85°C	
			1 hora /típico)	
Perac (Acido Peracético 5%) Desinfectante / Sanitizante	Desinfectante multiuso a base ácido peracético estabilizado para aplicación en todo tipo de superficies que entran en contacto con alimentos. Ideal para desinfección de equipos, tanques y cañerías en sistemas de recirculación CIP en industrias de alimentos. Producto apto para uso en aceros inoxidables 304 y 316; no ataca plásticos ni gomas en la dilución de uso.	Para sistemas de recirculación, inmersión o rociado.	0,3%	
			Temp ambiente	
			Mínimo 2 minutos	
Hipoclorito de Sodio 100g/L	Hipoclorito de Sodio Concentrado estabilizado de alta pureza para Desinfección general de superficies. Efectivo en el blanqueo de tablas de corte y superficies en general.	Para sistemas de recirculación, inmersión o rociado.	0,20%	