



KitchenPro Des

LIMPIADOR DESINFECTANTE

Resultados

- El sistema de limpieza profesional KitchenPro ofrece productos altamente concentrados para conseguir resultados excepcionales
- KitchenPro Des** es un limpiador desinfectante que proporciona alto grado de protección antimicrobiana. Eficaz frente a bacterias, levaduras y virus encapsulados (como el coronavirus)
- KitchenPro Des** se puede utilizar de forma segura y eficaz con sistemas de pulverización electrostática, siguiendo nuestras directrices de seguridad

Eficacia

- Apto para uso ambiental y para área alimentaria: refuerza la higiene y la eficacia tanto en áreas de preparación de alimentos como en entornos de trabajo dentro y fuera de la cocina
- Para uso diario en zonas y equipos de preparación de alimentos
- Máxima eficiencia al utilizarlo con los equipos de dosificación Ecolab

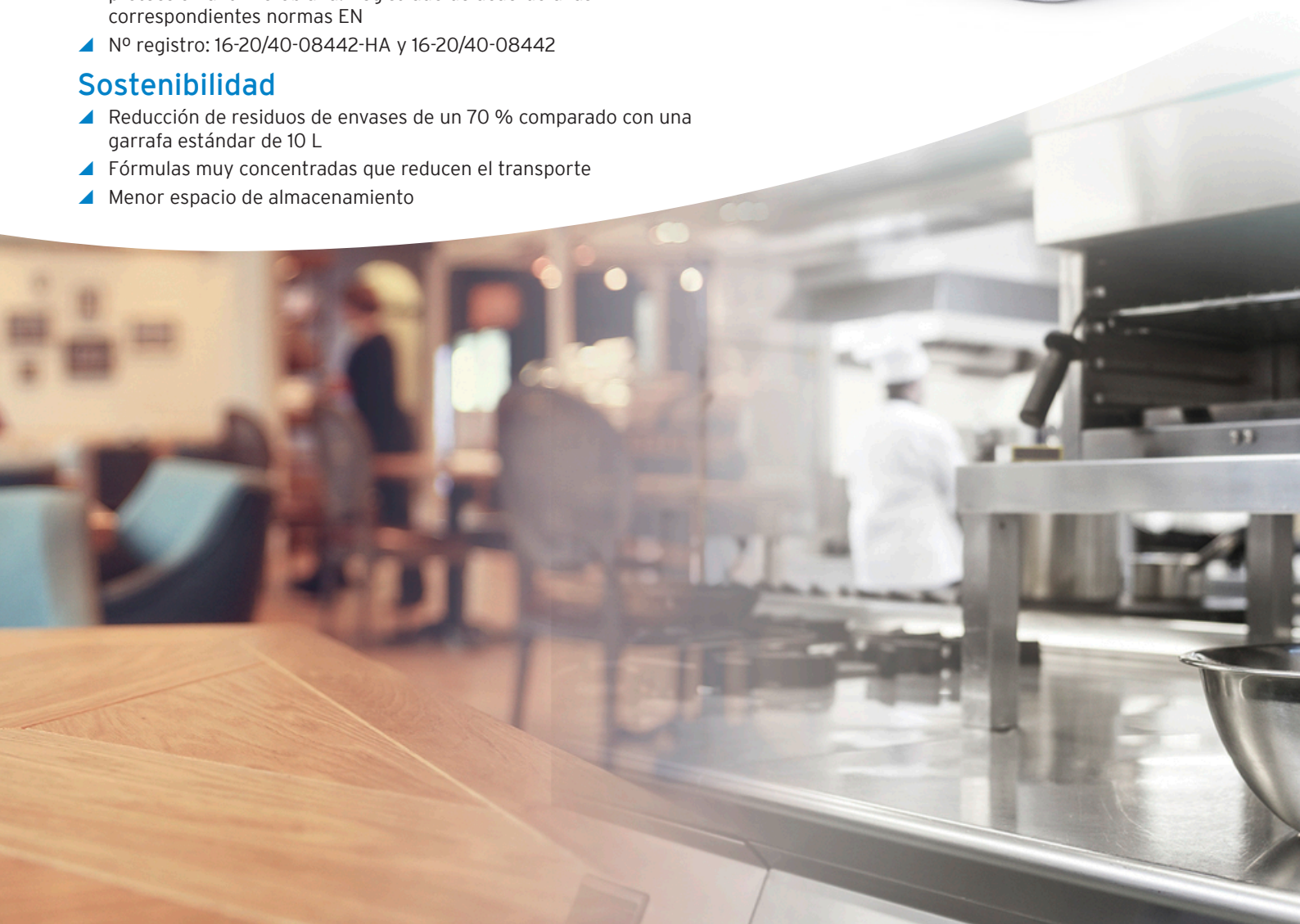
Seguridad

- Sistema cerrado, evitando contacto directo con el producto concentrado
- No es necesario llevar equipo de protección individual para trabajar con el producto diluido
- Fórmula de amplio espectro para mantener el máximo nivel de protección antimicrobiana. Registrado de acuerdo a las correspondientes normas EN
- Nº registro: 16-20/40-08442-HA y 16-20/40-08442

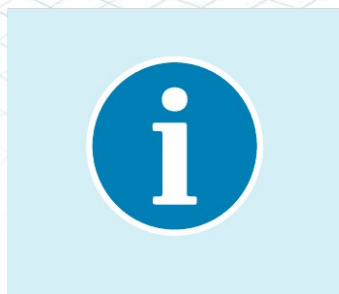
Sostenibilidad

- Reducción de residuos de envases de un 70 % comparado con una garrafa estándar de 10 L
- Fórmulas muy concentradas que reducen el transporte
- Menor espacio de almacenamiento

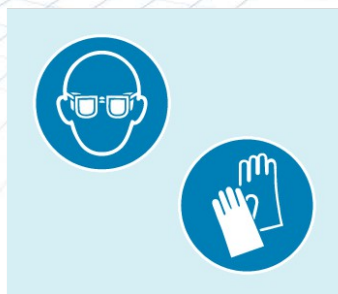
Con una bolsa de 2 L se consiguen
hasta 667
botellas pulverizadoras listas para usar



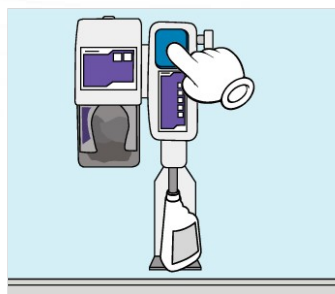
Modo de empleo



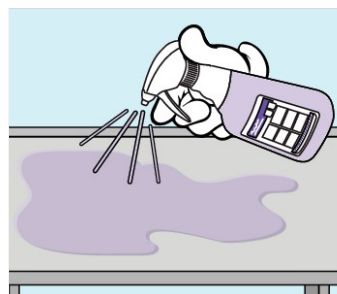
1. Consultar el plan de higiene y la etiqueta del producto para obtener información detallada de uso.



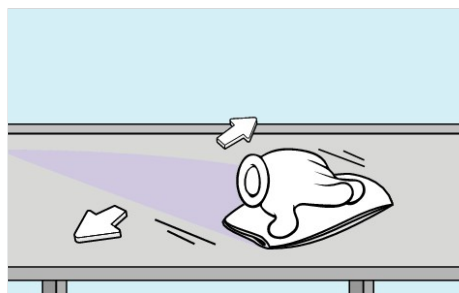
2. Llevar el equipo de protección adecuado mientras se manipula el producto.



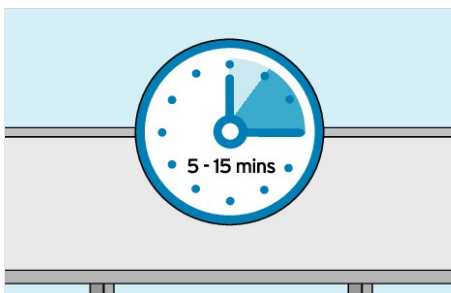
3. Usar agua fría para preparar la solución.



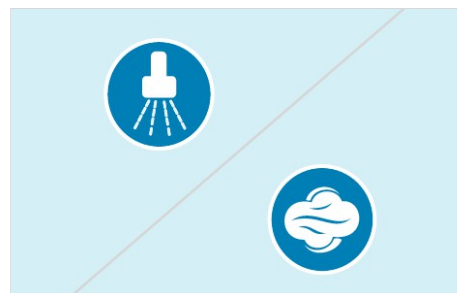
4. Eliminar la suciedad suelta o difícil de la superficie a tratar y aplicar el producto limpiador desinfectante.



5. Extender la solución por toda la superficie.



6. Dejar que actúe durante 5 a 15 minutos en función del tipo de microorganismo.



7. Aclarar a fondo con agua limpia las superficies en contacto con alimentos. Dejar secar.

Dosificación

EFICACIA (CONDICIONES SUCIAS)	NORMA EN	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
Bactericida	EN1276	1 %	5 min
Bactericida	EN13697	1 %	5 min
Levuricida	EN1650	1 %	15 min
Levuricida	EN13697	1 %	15 min
Virus encapsulados (coronavirus)	EN14476	1,5 %	5 min

EFICACIA (CONDICIONES LIMPIAS*)	NORMA EN	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
Bactericida	EN1276	0,5 %	15 min
Bactericida	EN13697	0,5 % 3 %	5 min 1 min
Levuricida	EN1650	0,5 %	15 min
Levuricida	EN13697	0,5 %	15 min

*En función del proceso de trabajo, puede resultar oportuno utilizarlo en condiciones limpias siempre y cuando las superficies se hayan limpiado y secado antes de la desinfección.

Notas especiales

- Antes de utilizar, comprobar la compatibilidad del producto en un área poco visible.
- Usar el desinfectante de forma segura. Leer siempre la etiqueta y la información del producto antes de utilizarlo.
- 100 g contienen 7,5 g de cloruro de benzalconio y 4 g de N-(3-Aminopropil)-N-dodecilpropano-1,3-diamina
- ¡Solo para uso profesional!**

Información de seguridad

- No mezclar con ningún otro producto.
- Desechar el envase únicamente si está vacío y cerrado. Residuos de producto: consultar la Ficha de Datos de Seguridad.
- Para más información, consultar la etiqueta del producto y la Ficha de Datos de Seguridad.

Condiciones de almacenamiento

- Conservar únicamente en el envase original cerrado a una temperatura entre 0 °C y 35 °C.
- No almacenar la solución de uso.

Formato

PRODUCTO	N.º DE ARTÍCULO	FORMATO
KitchenPro Des	9081990	2 bolsas de 2 litros
Botella serigrafiada de 650 ml	10036441	Caja de 6 unidades
Pistola pulverizadora de espuma.	10200518	Paquete de 12 unidades

Worldwide Headquarter
Ecolab Inc.
1 Ecolab Place, St. Paul, MN55102
www.ecolab.com 1.800.35.CLEAN

European Headquarter
Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Spain
Ecolab Hispano-Portuguesa S.L.
Avda. Baix Llobregat, 3-5, 1a
08970 Sant Joan Despí-Barcelona
Tel.: +34 902 475 480