

Desinfectante y blanqueador clorado

Descripción

Suma Frescor Cloro se emplea para desinfectar alimentos, así como para blanquear, desinfectar y desodorizar diversas superficies institucionales como cocinas e industriales como las procesadoras de alimentos, fármacos, lácteos y de bebidas.

Beneficios

- Solución de Hipoclorito de Sodio con agentes estabilizadores para extender su vida útil y su efectividad
- Es un desinfectante altamente efectivo contra todo tipo de microorganismos incluyendo bacterias, levaduras, hongos, esporas y virus
- Desinfectante terminal en sistemas abiertos o cerrados
- Excelentes propiedades para desodorizar y remover manchas
- También se puede emplear para desmanchar prendas y mantelería
- Es apropiado para aplicación manual, por aspersión o por inmersión y también por dosificación automática para CIP
- Bajo costo en uso
- Sin espuma y fácil enjuague
- Efectivo en agua dura o suave

Aplicaciones

Suma Frescor Cloro es ideal para utilizarse en restaurantes, hospitales, hoteles, comisariatos, cafeterías y en cualquier lugar donde se requiera desinfectar superficies, frutas y verduras o utilizarse para el blanqueamiento de fibras textiles.





Diversey™

suma Frescor Cloro

Desinfectante y blanqueador clorado

Modo de empleo:

Desinfectante de uso general en superficies no sensibles al cloro (Acero Inox, Paredes, Pisos).

1. Preparar una solución de 1 a 3 mL de producto por litro de agua (equivalente a 70 a 200 ppm promedio)
2. Aplicar en superficies que han sido previamente lavadas
3. Dejar actuar por 10-15 minutos y dejar escurrir

Desinfectante de utensilios en superficies sensibles al cloro (Aluminio, Latón, Bronce, Cobre)

1. Preparar una solución de 1 mL de producto por litro de agua (equivalente a 70 ppm promedio)
2. Aplicar sobre superficies que han sido previamente lavadas
3. Dejar actuar por 10-15 minutos, escurrir y enjuagar con agua potable*

Potabilizador de agua

1. Añadir 1 gota de producto por cada litro de agua (equivalente a 2ppm promedio).

Desinfectante de frutas y hortalizas

1. Lavar con jabón, estropajo o cepillo según el caso (deshojar las verduras) y enjuagar con agua potable.
2. Preparar una solución de 1.0 a 1.6 mL de Frescor Cloro por litro de agua (equivalente a 70 a 100 ppm promedio).
3. Sumergirlas en la solución durante 10 minutos.

Remoción de manchas en loza

1. Prepare una solución de 200 ppm y sumerja la loza por 10-15 minutos. Lavar según convenga.

Blanqueador de ropa.

1. Dosificar de 8 a 30 mL por kilo de ropa seca a temperatura baja (máximo 35°C), por 10 minutos mínimo.

Para desinfección de loza lavada en máquina lava loza de baja temperatura

1. Dosificar 70 ppm's (1mL/L) de producto en la entrada del agua de enjuague final mediante la bomba específica para este fin.

***Nota:** En superficies sensibles al cloro, se requiere un enjuague posterior para evitar dañar la degradación de la superficie por contacto con Cloro, siempre y cuando el agua utilizada este libre de contaminantes. En caso contrario, evitar este ultimo paso. **Para instituciones de salud, utilizar de 7-9 mL/L (500-615 ppm's) durante 10 minutos en superficies no porosas, no sensibles a Cloro.**

Información Técnica		Información Regulatoria	
Apariencia	Líquido transparente	Política corporativa de Sustentabilidad	Cumple
Color/Olor	Amarillo / Cloro	Alta ante SSA	Cumple
Densidad relativa (20°C)	1.15 g/ml	Biodegradable	Cumple
pH (Concentrado)	>9		

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificación

Precaución

Mantener fuera del alcance de los niños. Este producto está formulado para uso industrial e institucional. Corrosivo. En caso de contacto con los ojos, lave con agua en abundancia durante 15 minutos. En caso de ingestión no provoque el vómito, beba agua en abundancia. No mezclar con otros productos químicos.

Almacenaje

Almacenar tapado, en sus recipientes originales, evite temperaturas extremas.

Nota:

En caso de requerir información de seguridad adicional, consulte la SDS del producto.