



# 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 !

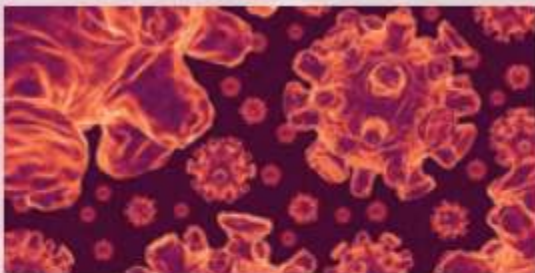
Contiene un compuesto de amonio cuaternario de cuarta generación que proporciona una potente acción germicida contra organismos microbianos como bacterias, hongos, virus y algas. Especialmente recomendado para la desinfección en la industria alimenticia por su baja toxicidad. Mata el virus de la influenza 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	RENDIMIENTO POR PRESENTACION			
		2.5 gal acidos	0.5 lbs	1 ltr	3.25 lbs
Desinfección / Virucida	1:6	400	3	8	225
Fungicida / Anti-Moho	1:6	400	3	8	225
Sanitización y limpieza de equipo alimenticio	1:9	300	4.5	9	337.5
Sanitización de superficies que no tienen contacto con alimentos	1:12	200	6	12	487.5

La 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.



Distribuidor Autorizado:



Refrigeración y Accesorios, S.A. De C.V.  
Carretera a Nogales 5577-A  
Col. Rancho San Francisco C.P. 45090  
Zapopan, Jalisco

ventas@reacsa.com.mx  
www.reacsa.com.mx