



STERIBOX[®] -AC

DESINFECTANTE CONCENTRADO PARA SUPERFICIES Y ENVASES EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Utilidad:

Desinfectante general en industria alimentaria para el tratamiento de superficies (paredes, suelos, mesas de trabajo,...etc.), elementos de maquinaria (cepillos, cintas transportadoras,...etc.) y envases (cajones, bins,...etc.). Se utiliza también en locales dedicados al almacenamiento y/o manipulación de frutas y hortalizas. Presenta además una importante acción algicida y desodorante.

Composición:

AMONIOS CUATERNARIOS..... 25.0 % p/v (250 g/litro)

Propiedades:

Aspecto: Líquido transparente e incoloro

Olor: Característico

pH (20°C): 6.60 – 7.90

Densidad a 20°C (Kg/L): 0.982 – 1.002

Modo de empleo y dosis:

Modo de empleo: STERIBOX-AC se aplica generalmente mediante pulverización del producto diluido con mochila. La aplicación se realiza directamente sobre las superficies y áreas a tratar, dejando secar el producto al aire. Puede ser utilizado también mediante Drencher, recomendándose enjuagarlo bien después de vaciarlo. Está diseñado para ser aplicado mediante pulverizadores DESPRAY, con un tiempo de aplicación entre 15-30 minutos.

Dosis:

Máquina de pulverización (mochila):	0.5-2.5 % v/v	-	0.5-2.5 Litros por cada 100 litros de agua
Drencher:	0.5-2.5 % v/v	-	0.5-2.5 Litros por cada 100 litros de agua
Despray:	1.0 % v/v	-	1.0 Litro por cada 100 litros de agua

No aplicar el producto sobre la fruta

Presentación:

Garrafa de plástico. Contenido neto: 65 kilos.

Garrafa de plástico. Contenido neto: 25 y 10 kilos.

Inscrito en el Registro de Plaguicidas de la Dir. Gral. de Salud Pública (Ministerio de Sanidad), nº 10-20/40-04026 HA.

Fecha de revisión: 11/2014

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

