

## Ficha técnica

# Eat Safe®

### Descripción

Eat Safe es una solución desinfectante concentrada, ideal para la desinfección de frutas, verduras, equipos, utensilios, alimentos y tablas de cocina, entre otros.

Excelente solución bactericida, fungicida, alguicida y viricida, que conserva sus propiedades físico-químicas y su capacidad bactericida hasta por 2 años.

### Beneficios

- ☞ Eat Safe no requiere de enjuague.
- ☞ Eat Safe es un producto certificado como "Food Contact".
- ☞ No cambia el sabor ni la consistencia de los alimentos.



### Propiedades

Apariencia:	Líquido, incoloro
Solubilidad en Agua	soluble
pH:	7.0 a 8.0
Punto de ebullición:	N.A.
Olor:	Característico

### Aplicaciones

- ☉ Cocinas de:
  - Restaurantes
  - Hoteles
  - Club deportivos
  - Escuelas
  - Servicios de banquetes



## Modo de empleo

### DILUCIONES:

CANTIDAD DE Eatsafe (LITROS)	AGUA (LITROS)	CONCENTRACIÓN FINAL (PPM)
1	-----	6, 400
1	3	1, 600
1	7	800
1	15	400
1	31	200
1	63	100

### Aplicaciones:

#### Área Alimenticia

- Desinfección de líneas en el área de producción 200 ppm
- Desinfección de tanques de fabricación (acero/aluminio) 400 ppm
- Desinfección de material de laboratorio 200 ppm
- Desinfección de laboratorios 200 ppm
- Desinfección de paredes y pisos (área de producción) 400 ppm
- Desinfección de baños 200 ppm

#### Cárnicos

- Desinfección de canales de bovino y cerdo (aspersión) 200 ppm
- Desinfección de postas de bovino y cerdo (aspersión) 200 ppm
- Desinfección de filetes de pescado y trucha 50 ppm
- Desinfección de camarón 50 ppm
- Aplicación en Chillers 25 ppm
- Desinfección de equipo, mesones y utillaje 400 ppm
- Desinfección y deodorización de carros transportadores 800 ppm
- Desinfección y deodorización de sifones
- (Emulsificación de grasa) 2000 ppm



### Lácteos

- Desinfección de cantinas 200 ppm
- Desinfección de equipo y tanques de almacenamiento 200 ppm
- Desinfección de envases de vidrio y plástico 200 ppm
- Eliminación de viscosidad y olor a moho en tanques enfriadores de leche 25 ppm
- Desinfección y deodorización de camiones transportadores 400 ppm

### Molinos

- Acondicionamiento de grano 100 ppm
- Desinfección de silos 1600 ppm
- Desinfección de pisos, paredes y áreas de producción 800 ppm
- Desinfección de tolvas de descargue (aspersión) 800 ppm

### Otros

- Desinfección de lozas, cubiertos, ollas, etc. 200 ppm
- Desinfección y deodorización de basura 800 ppm
- Desinfección y deodorización de baños 800 ppm
- Desinfección de frutas y verduras 200 ppm
- Desinfección de plantas aromáticas 200 ppm
- Desinfección de equipos, mesones y utillaje 400 ppm
- Desinfección de paredes, pisos y baños 400 ppm
- Desinfección de canastillas 400 ppm
- Desinfección ambiental 800 ppm

### Presentación

Envases de 5 Lts y 20 Lts.