Sanitizador para Food Service

Código de producto: 300942 · Versión 2.0 · Fecha de revisión: 1 de noviembre de 2026 · Registrado con la EPA

Descripción del Producto

Sanitizador formulado especialmente para el sistema de tres fregaderos. La concentración se mide fácilmente con las tiras reactivas (test strips). Registrado con la EPA.

Características y Beneficios

- Formulado para el sistema de tres fregaderos
- Concentración medible con tiras reactivas
- Registrado con la EPA

Aplicaciones Recomendadas

Sanitizado de tres fregaderos · Superficies en contacto con alimentos · Utensilios

Dilución

Sanitizado de tres fregaderos: 1 oz / 4 gal agua (≈200 ppm)

Instrucciones de Uso

Diluya según la concentración indicada por las tiras reactivas. Sumerja o limpie las superficies en contacto con alimentos; no requiere enjuague a la concentración indicada.

Propiedades Físicas Típicas

Apariencia	Líquido transparente
Color	Incoloro
Olor	Suave
pH	6.0 a 8.0
Gravedad específica	1.00 a 1.02
Solubilidad	Completa en agua

Empaque y Pedidos

Tamaños disponibles	4 × 1 gal
Código de producto	300942
Segmentos	Restaurantes, Cafeterías, Bares y Pubs
Registro	Registrado con la EPA

Manejo y Seguridad

Palabra de advertencia: PRECAUCIÓN. Irritante ocular en concentrado. Manténgase fuera del alcance de los niños. Consulte la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) antes de usar.