



# KitchenPro Des

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UN SOLO PASO

## Resultados

- ▲ Limpiador desinfectante, de acuerdo a la norma EN 13697 en condiciones sucias, ofreciendo un alto nivel de protección antimicrobiana
- ▲ Elimina bacterias y hongos y es efectivo contra Norovirus
- ▲ N° inscripción ROESP: 16-20/40-08442-HA, 16-20/40-08442
- ▲ Uso por personal profesional. No se requiere capacitación de biocidas de acuerdo al RD830/2010

## Eficacia

- ▲ Limpia y desinfecta en un solo paso
- ▲ Indicado para el uso diario de todas las superficies y equipos en áreas de preparación de alimentos
- ▲ Máxima eficacia al utilizarlo con los equipos de dosificación de Ecolab

## Seguridad

- ▲ Sistema cerrado, sin contacto directo con el producto concentrado
- ▲ No se requiere el uso de EPIs para trabajar con el producto diluido
- ▲ Sistema de codificación por colores para asegurar el uso del producto adecuado para cada tarea de limpieza

Con una bolsa producimos  
**hasta 667**  
botellas listas para usar

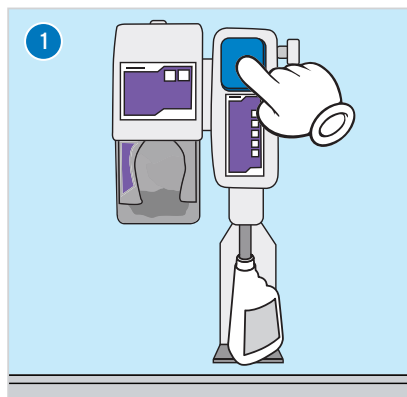


Bactericida  
y fungicida  
de acuerdo  
a la Norma  
EN 13697

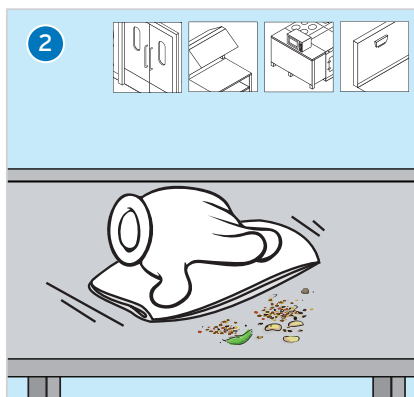


## Sostenibilidad

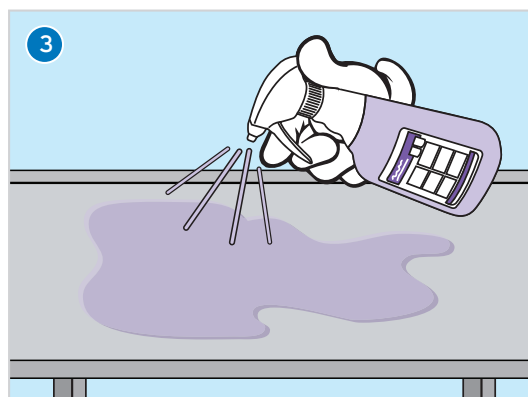
- ▲ Reducción considerable de residuos de envases hasta en un 70% comparado con los formatos de envases tradicionales
- ▲ Fórmulas muy concentradas que reducen el ratio de transporte
- ▲ Menor espacio de almacenamiento



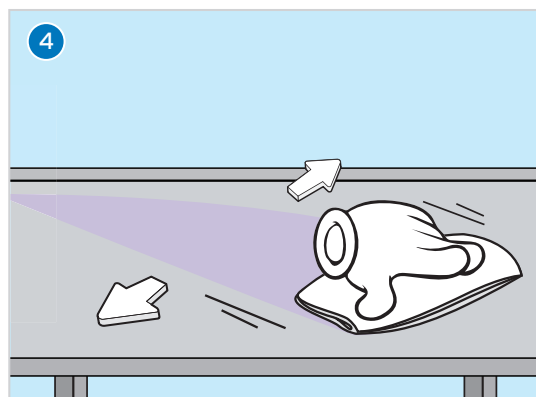
1. Usar agua fría para preparar la solución



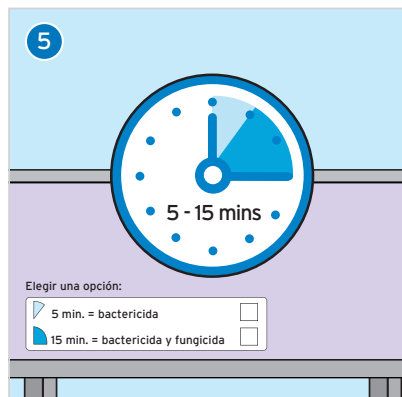
2. Eliminar la suciedad suelta



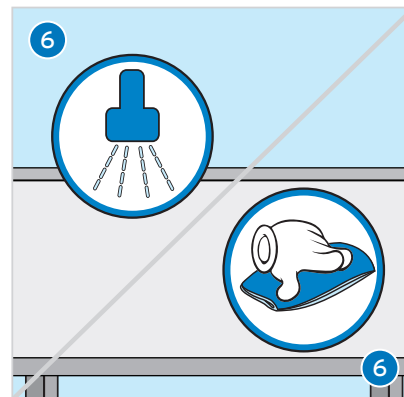
3. Aplicar el producto en la superficie



4. Extender la solución por toda la superficie



5. Dejar actuar el tiempo necesario, dependiendo del tipo de microorganismo (5 min. bacterias / 15 min. bacterias y hongos)



6. Aclarar abundantemente con agua potable

## DOSIFICACIÓN:

| Condiciones Sucias    | %         | Tiempo        |
|-----------------------|-----------|---------------|
| EN 13697 bactericida  | 1%        | 5 Min         |
| EN 13697 fungicida    | 1%        | 15 Min        |
| Condiciones Limpias * | %         | Tiempo        |
| EN 13697 bactericida  | 0,5% / 3% | 5 Min / 1 Min |
| EN 13697 fungicida    | 0,5%      | 15 Min        |
| Norovirus Murino      | 2,5 %     | 60 Min        |

## NOTAS:

\* Condiciones limpias: en caso de realizar la limpieza y desinfección en 2 pasos, es necesario limpiar, aclarar y secar la superficie antes del proceso de desinfección.

No nebulizar.

Utilizar los biocidas de forma segura. Leer siempre la etiqueta y la información del producto antes de utilizarlo. Para más información, consultar la etiqueta del producto y la Ficha de Datos de Seguridad.

| PRODUCTO                             | REFERENCIA | FORMATO                   |
|--------------------------------------|------------|---------------------------|
| KitchenPro Des                       | 9081990    | 2 bolsas de 2 litros      |
| Botellas serigráficas KitchenPro Des | 10036441   | Caja 6 botellas de 650ml. |
| Pistola pulverizadora espuma         | 10200518   | Caja 12 unidades          |

Worldwide Headquarters  
Ecolab Inc.  
370 Wabasha Street N  
St. Paul, MN 55102

European Headquarters  
Ecolab Europe GmbH  
Richtstr. 7  
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Hispano-Portuguesa, S.L.  
Avenida Del Baix Llobregat 3-5  
08970 Sant Joan Despí (Barcelona)  
Tel. 902 475 480

[www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)

© 2013 Ecolab USA Inc. Todos los derechos reservados