

HI-BRITE PLUS

Detergente alcalino con triclosan, para la limpieza y desinfección de superficies y equipos que se encuentra en contacto con alimentos.



- LIMPIA Y SANITIZA
- AMPLIO ESPECTRO MICROBICIDA
- JABÓN ESPUMOSO
- BIODEGRADABLE
- POTENTE GERMICIDA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES Y BENEFICIOS

AMPLIO USO

Efectivo para la limpieza de todo tipo de equipo de acero inoxidable en la industria alimenticia, lavado de pisos, paredes, utensilios de cocinas y material de laboratorio

NO IRRITANTE

Se diluye en agua y se aplica por aspersion sin generar olores, lo que permite un trabajo más seguro y adecuado

AMPLIO ESPECTRO DESINFECTANTE

Evita el crecimiento peligroso de bacterias en la preparación de alimentos, elimina las bacterias como *Aspergillus spp*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus*

SEGURO AL MEDIO AMBIENTE

Es biodegradable, no contiene materiales que se necesiten confinar

EFICAZ

Penetra y emulsifica la grasa derivada de los alimentos para removerla con facilidad de los equipos y superficies

*Para más información consulte la etiqueta y la Hoja de Datos de Seguridad

HI-BRITE PLUS

Detergente alcalino con triclosan, para la limpieza y desinfección de superficies y equipos que se encuentra en contacto con alimentos.



INDUSTRIAS Y CLIENTES

- INDUSTRIA ALIMENTICIA
- RESTAURANTES
- EMBOTELLADORAS
- HOSPITALES
- CLÍNICAS
- EMPACADORAS

IDEAL PARA USO EN:

- Equipos de procesadoras de alimentos
- Pisos y paredes
- Equipos y tanques de acero inoxidable
- Cámaras de refrigeración
- Parrillas, racks y superficies

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Apariencia	Líquido transparente
Color	Amarillo claro
Olor	Terpenos de naranja
Densidad relativa	1.030
pH al 100%	10.0
Solubilidad	Completa

*Para más información consulte la etiqueta y la Hoja de Datos de Seguridad