

FRIGO safe LIMPIADOR DESINFECTANTE DE SERPENTINES de equipos de refrigeración y aire acondicionado, es efectivo para limpiar, desinfectar y eliminar olores de evaporadores y condensadores de cámaras frigoríficas, de preparación, transporte, almacenaje y venta de alimentos, de cocinas, de áreas de salud y de espacios donde quiera preservarse la calidad del aire interior.

Remueve suciedad, materia orgánica, hongos, moho y bacterias de las aletas de los serpentines con un mínimo de riesgo para el usuario y las áreas circundantes.

Contiene un poderoso biocida que elimina un amplio espectro de microorganismos. Previene la formación de biofilm entre las aletas, que con el paso del aire puede propagar patógenos y causar corrosión en el aluminio y cobre.

Ideal para en serpentines de consultorios, salas de espera, espacios cerrados con alta afluencia de personas, tiendas de autoservicio y departamentales, cámaras de refrigeración, congeladores, exhibidores de alimentos y transporte refrigerado.

INSTRUCCIONES:

Use guantes y lentes de protección, consulte la hoja de seguridad. Remueva la suciedad superficial con aspiradora o brocha. Enderece las aletas dobladas. Asegúrese que no esté tapado el drenaje de la unidad. Proteja partes eléctricas.

EVAPORADORES: Diluya hasta en 5 partes de agua. Apague la unidad y proteja las partes eléctricas. Aplique con un aspersor de baja presión de un lado a otro y de arriba hacia abajo lo más cercano posible al panel. Empape completamente. No permita que entre en contacto con alimentos. Deje actuar por 5-10 minutos. Enjuague.

CONDENSADORES: Diluya hasta en 3 partes de agua. Aplique con un aspersor de baja presión de arriba hacia abajo lo más cerca del panel. Deje actuar por 5 a 10 minutos. Enjuague completamente.

PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Apariencia y Color:	Líquido rojizo
Olor:	a alcohol
PH:	14
Solubilidad en agua	Completa
RID	1-0-0-B

PRESENTACIONES: Litro, galón y porrón de 20 litros.

ALMACENAMIENTO:

Exclusivamente para uso profesional. Manténgase el recipiente bien cerrado. Para mantener la calidad del producto, no almacenar al calor o a la luz directa de sol. Manténgase en un lugar seco, fresco y bien ventilado entre 5 °C y 32 °C.



- Mejora la transferencia de calor
- Aumenta la eficiencia del sistema
- Alarga la vida útil del equipo
- Reduce el consumo de energía eléctrica.
- Seguro en áreas alimenticias.
- No corrosivo: no contiene sosa ni ácidos.
- Desinfecta y elimina olores.
- Remueve biofilm, y suciedad común.
- Concentrado
- Aprobado su uso en plantas TIF.

DILUCIÓN

EVAP	COND
------	------

1 en 5	1 en 3
--------	--------