



Ultrad®

Una solución LCB food safety

Ultrad® HA

La inocuidad alimentaria sin concesiones

EL DESINFECTANTE SECO PARA LUCHAR CONTRA LAS BIOCONTAMINACIONES Y PRESERVAR EL EQUILIBRIO MICROBIOLÓGICO

EL PRODUCTO

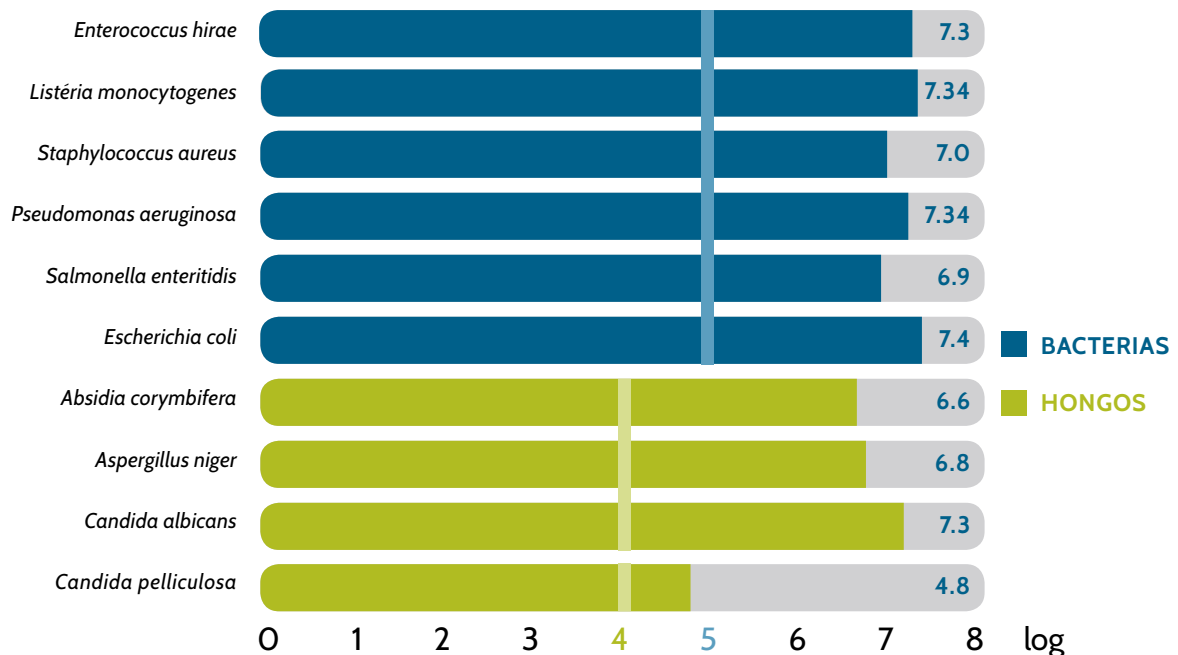
- Desinfectante bactericida y fungicida a base de ácido glicólico (HA)
- Difusión por Ultradiffusion®
- Conforme a la legislación nacional

SUS VENTAJAS

- Sistema autónomo, seguro para el operador: sin presencia de un operador
- Uso rápido y práctico
- Ahorro de agua
- Sin clasificación
- No corrosivo
- No sometido a LMR

SUS RESULTADOS

Eficacia de Ultrad® HA

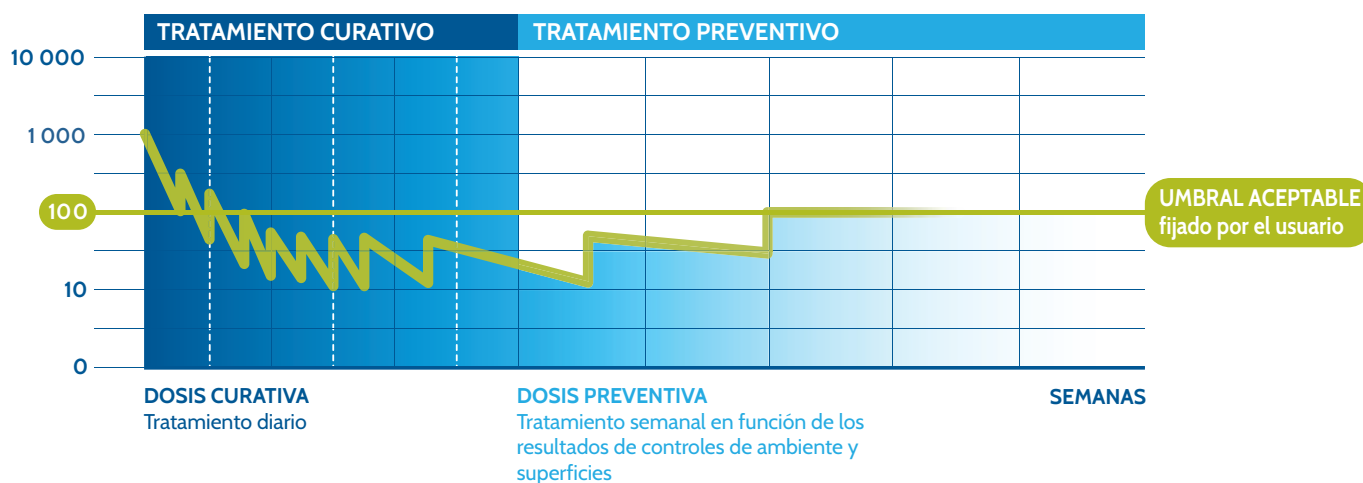


Eficacia aprobada por la norma NFT 72281: 5 log para bacterias y 4 log para hongos.

SU APLICACIÓN

AEROBIOCONTAMINACIÓN

En UFC/m³ (unidad formadora de colonia)



ZONAS TRATADAS	Salas de fabricación, de corte, líneas de producción, salas de enfriamiento, salas de envasado, salas de maduración, bodegas, pasillos
CONDICIONES DE USO	Nuestros expertos indicarán las dosis adecuadas para cada industria Temperatura mínima: 9°C Humedad: entre 50% y 95% Utilizable en producción de productos biológicos
ENVASADOS DISPONIBLES	Latas pre-dosificadas de 16g, 40g, 80g, 200g, 400g y 1000g



Nuestros expertos les acompañan en el establecimiento de un plan de control de contaminaciones adaptado a su actividad, en el respeto de la cadena de la inocuidad alimentaria

Ultrad® HA: Uso biocida – producto registrado – composición: ácido glicólico, no clasificado, no corrosivo.

Utilizar los productos biocidas con precaución. Lea siempre la etiqueta y la información sobre el producto antes de usarlo

Ficha técnica disponible

conception : eretic brand consulting & design – crédit photos : ©iStockphoto.com/Miguel Malo, Asayenko