



tecymain

FICHA TÉCNICA

REF: SANITEC DESINFECTANTE AL USO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Producto Bactericida y Fungicida, listo al uso, sin dilución de aplicación en el ámbito público y privado, en la industria alimentaria, superficies, equipos y restauración colectiva, allí donde se requiere una alta calidad higiénica, obradores, utensilios, bandejas y elementos de transporte de alimentos, superficies en aseos y baños, y todo tipo de superficies en lugares de pública concurrencia.

CERTIFICACIONES.

Cumple con la norma UNE-EN 14476 en condiciones sucias en 5 minutos de contacto, para fines específicos con los microorganismos de ensayo Adenovirus tipo 5 y Norovirus murino.

Cumple con la norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias con los microorganismos de ensayo Salmonella entérica subespecie entérica serovariedad typhimurium y Listeria monocytogenes.

Certificado alimentario HA: 20-20-40-10647HA.

APLICACIÓN.

Desinfección de contacto.

Superficies y equipos mediante pulverización, inmersión, bayeta o fregona con el producto puro respetando los tiempos de contacto.

PRECAUCIONES.

Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos. Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.).

TECYMAIN SL Polígono Industrial de Sidamon 25222
SIDAMON (Lleida) Telef.973 563 208 / conta@tecymain.com



tecymain  Trabajamos para un futuro más sostenible

FICHA TÉCNICA

SANITEC DESINFECTANTE AL USO

SANITEC HA Nº 20-20 / 40-10647

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Producto Bactericida y Fungicida, listo al uso, sin dilución de aplicación en el ámbito público y privado, en la industria alimentaria, superficies, equipos y restauración colectiva, allí donde se requiere una alta calidad higiénica, obradores, utensilios, bandejas y elementos de transporte de alimentos, superficies en aseos y baños, y todo tipo de superficies en lugares de pública concurrencia.

CERTIFICACIONES.

Cumple con la norma UNE-EN 14476 en condiciones sucias en 5 minutos de contacto, para fines específicos con los microorganismos de ensayo Adenovirus tipo 5 y Norovirus murino.

Cumple con la norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias con los microorganismos de ensayo Salmonella entérica subespecie entérica serovariedad typhimurium y Listeria monocytogenes.

Certificado alimentario HA: 20-20/40-10647HA.

APLICACIÓN.

Desinfección de contacto.

Superficies y equipos mediante pulverización, inmersión, bayeta o fregona con el producto puro respetando los tiempos de contacto.

TECYMAIN SL Polígono Industrial de Sidamon 25222 SIDAMON (Lleida)
Telef.973 563 208 / conta@tecymain.com



tecymain

Trabajamos para un
futuro más sostenible

COMPOSICIÓ QUANTITATIVA:

Alcohol isopropílico

Bardac 22(cloruro de didecildimetilamonio)

Densitat : 0,96 gr/ml

Volum : 1,05 ml/gr

pH : 5

ME : 20 % BRIX

PRECAUCIONES.

Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacaes e hipocloritos. Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.).