



#	PRODUCTO	DILUCIÓN	CÁPSULAS / TAPAS	RELACIÓN	PRESENTACIÓN	INFORMACIÓN ADICIONAL
1	Multiusos desinfectante	3 mL/ L Agua	1/8	1:360	1	
2	Abrillantador de acero inoxidable	50 mL/ L Agua	2	1:20	1	
3	Desengrasante de uso pesado	200 mL/ L Agua	8	1:5	1	
4	Limpiavidrios	50 mL/ L Agua	2	1:20	1	
5	Sanitizante	3 mL/ L Agua	1/8	1:360	5	
6	Quitacochambre	200 mL/ L Agua	8	1:5	1	Temperatura óptima de funcionamiento a 60 °C
7	Contrarrestador de olores	100 mL/ L Agua	4	1:10	1	
8	Lavatrastes Neutro	Para la limpieza de loza, plaqué, cristalería, ollas, sartenes y demás utensilios de cocina: 8 mL/ L Agua Para la limpieza manual de frutas y verduras: 3 mL/ L Agua	1/3 1/8	1:120 1:360	5	
9	Desinfectante de alimentos	12.5 mL/ L Agua	1/2	1:80	5	Para la desinfección de frutas, verduras y hortalizas. Dejar actuar por 15 minutos, no enjuagar
10	Alcalino clorado	100 mL/ L Agua	4	1:10	1	
11	Detergente para máquina lavaloz	10 mL/Ciclo	N.A.	N.A.	5	1 Ciclo de lavado son 20 L
12	Aditivo abrillantador y de secado	10 mL/Ciclo	N.A.	N.A.	5	Temperatura óptima de funcionamiento a 80 °C
13	Desincrustante	Máquina Lavaloz: 15 mL/Ciclo Limpieza de Utensilios: 100 mL/ L Agua Limpieza CIP: 12.5 mL/ L Agua	N.A. 4 1/2	N.A. 1:10 1:80	5	Se recomienda realizar este procedimiento al menos 1 vez al día Dejar actuar por 15 minutos y enjuagar Aplicar en un rango de temperatura de 40° a 70° C dependiendo del tipo de proceso