

Yodimax 6000

Desinfectante yodóforo altamente concentrado

CARACTERISTICAS GENERALES

Yodimax 6000 es un desinfectante yodado con 4.200 ppm. de yodo libre y con un contenido total de 6.000 ppm como yodo y triyodo ion.

Este producto esta especialmente recomendado para la desinfección de frutas o verduras en áreas de preparación o elaboración de alimentos. También es muy efectivo en la desinfección de todo tipo de superficies y recintos, asimismo para el tratamiento de equipos procesadores de alimentos.

Yodimax 6000 es un excelente desinfectante de amplio espectro germicida, es efectivo sobre bacterias gram (+) y gram (-), hongos, virus, parásitos y algunos estados vegetativos de microorganismos.

Yodimax 6000 es fácilmente enjuagable sin dejar manchas ni película residual en superficies normalmente expuestas.

MODO DE USO

Para la desinfección de frutas o verduras se recomienda aplicar una dosis de 3 cc. por litro de agua, luego sumergir frutas o verduras, esperar un tiempo mínimo de 5 minutos y enjuagar.

Para la desinfección de recintos, superficies aplicar una solución de 9 cc. de Yodimax 6000 por litro de agua .

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Aspecto: Líquido
Color: Café oscuro
pH (25°C): < 2
Densidad (25°C): 1,05 [g/cc]
Solubilidad: Completa en agua
Olor: Típico a yodo
Producto Biodegradable.

PRECAUCIONES

Este producto se debe almacenar en un lugar fresco y protegido de la luz solar. Mantenga fuera del alcance de los niños. Producto ácido, se recomienda usar protección. Si existe contacto ocular, lave solo con agua corriente por 15 minutos, si la irritación persiste, consulte medico. No diluya con agua caliente, ni mezclar con productos alcalinos.

Producto para uso Profesional.