

FORMULADO EXCLUSIVAMENTE PARA DESINFECTAR SUPERFICIES DURAS NO POROSAS Y ELIMINAR OLORES Y ACUMULACIONES DE BABA

- Registrado por la EPA
- Registrado en los 50 estados
- Controla la acumulación de limo en todas las zonas de superficies duras
- Las bacterias no crecerán ni se multiplicarán
- Controla la formación de moho y mildiu
- Elimina los olores

Descripción

IMS-III es un desinfectante económico que elimina los malos olores y la acumulación de limo en todas las máquinas de hielo. Este producto es un desinfectante pensado para uso general en máquinas de hielo, equipos dispensadores de helado y otros equipos de dispensación de alimentos.

Aplicación

Para desinfectar superficies no porosas en contacto con alimentos, previamente limpiadas y aclaradas, prepare una solución de amonio cuaternario activa a 200 ppm añadiendo 1,6 onzas líquidas de este producto a 1 galón de agua (8 onzas por cada 5 galones de agua).

Para desinfectar máquinas de hielo, equipos dispensadores de helado y otros equipos de procesamiento de alimentos, inunde la zona con la solución, asegurándose de mojar por completo todas las superficies durante al menos 60 segundos. No es necesario aclarar; deje secar al aire y continúe con el funcionamiento del equipo. Prepare una solución nueva en cada uso.

Envase

Botella de 16 onzas

4211-34

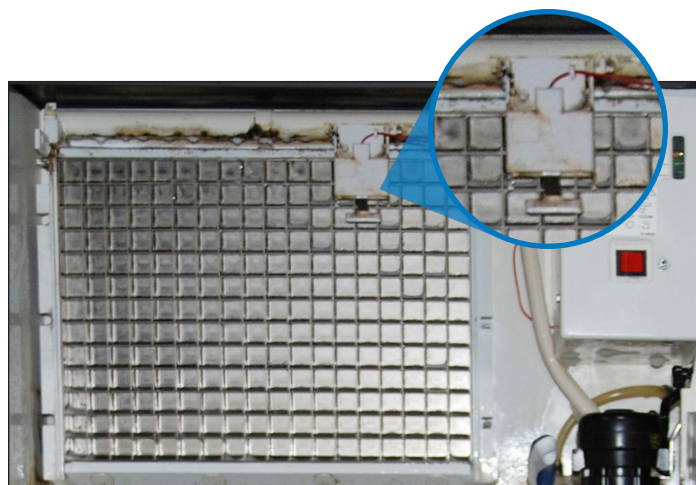
NOTA: Este producto no está registrado para su venta en Canadá.

Lea y comprenda la etiqueta del producto y la Ficha de Datos de Seguridad («SDS») para consultar las precauciones y la información de primeros auxilios.

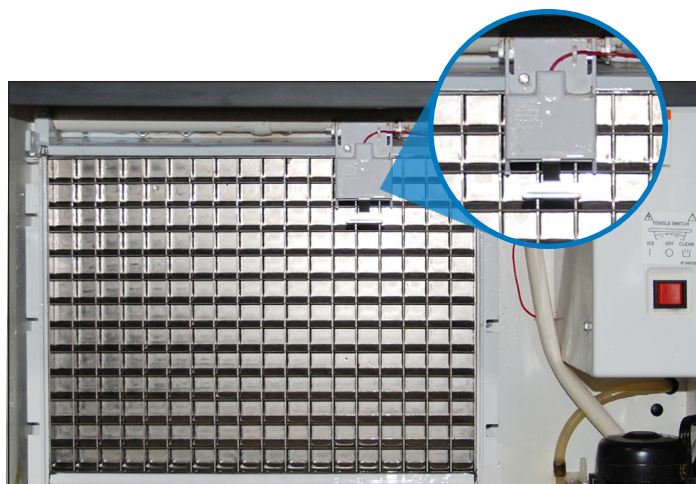
La SDS está disponible en el sitio web de Nu-Calgon: www.nucalgon.com.

Mantenimiento de máquinas de hielo

IMS-III Concentrado desinfectante



Antes de limpiar la máquina de hielo



Después de limpiar la máquina de hielo

