FOOD SAFETY is our Passion.
Making it **SIMPLE** is our Mission®.

Ha demostrado ser eficaz contra el virus COVID-19ϕ

HIGIENIZACIÓN

Toallitas desinfectantes de multisuperficie sin enjuague

No deje la higienización de sus operaciones a la suerte, y comience a contar con un protocolo sencillo y fácil de usar que elimina eficazmente el 99.999 % de los patógenos transmitidos por los alimentos más comunes en 60 segundos.[1] Cámbiese a las toallitas desinfectantes de multisuperficie sin enjuague de Sani Professional® y reduzca el riesgo de contaminación cruzada.

P56784 **P66784**

CARACTERÍSTICAS

- Limpia, higieniza y desinfecta
- Eficacia constante: Cada toallita libera siempre el nivel correcto de Quat
- Toallita robusta diseñada para recoger los residuos de manera efectiva
- Fórmula de secado rápido

INGREDIENTES ACTIVOS

Cloruro de didecil dimetil amonio y cloruro de alquil dimetil bencil amonio

Sistema Quat registrado por la EPA

INSTRUCCIONES DE USO PARA HIGIENIZAR Y DESINFECTAR SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS*

1. Use una toallita para limpiar la superficie a tratar.
2. Use otra toallita para tratar la superficie limpia. Limpie lo suficiente para que el área de superficie tratada permanezca visiblemente húmeda durante un (1) minuto**.
3. Deje que se seque al aire. No necesita enjuague.

** Consulte la etiqueta para obtener instrucciones completas.*

*** El tiempo de contacto para la cepa del coronavirus 2 relacionado con el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV-2) USA-WA1/2020 es de 1 minuto. El tiempo de contacto para desinfectar el staphylococcus aureus y pseudomonas aeruginosa es de 5 minutos.*

EFICACIA

Eficaz contra patógenos que contaminan superficies duras y no porosas en contacto con alimentos

- SARS-CoV-2 (virus COVID-19)
- Salmonella enterica
- Escherichia coli
- Pseudomonas aeruginosa
- Staphylococcus aureus
- Shigella boydii

MATA EL 99.999% DE LAS BACTERIAS

DESINFECTA EN 60 SEGUNDOS

CUMPLE COL 100% EL CÓDIGO ALIMENTARIO

NSF LISTADO EN NSF (155628)

Otros beneficios

- Registro EPA 9480-13
- Registro NSF D2
- Cumple con el código alimentario
- Utilícelo como parte de su plan HACCP
- Fácil dispensación

DÓNDE USAR

Trastienda

- Mesas de preparación de alimentos
- Básculas
- Encimeras
- Tablas de corte no madereras
- Recipientes de alimentos y refrigeradores
- Electrodomésticos
- Superficie exterior de las máquinas de hielo
- Superficie exterior de recipientes de almacenamiento de hielo
- Equipo de procesamiento de alimentos
- Cintas transportadoras
- Sondas termométricas

Tienda

- Mesas
- Sillas
- Encimeras
- Barras
- Sillas altas y sillas de bebé
- Menús laminados
- Contenedores de condimentos
- Carriles de pago

Una forma más conveniente de higienizar... ¡Con una toallita a la vez!

ELIJA SABIAMENTE

Toallitas desinfectantes de multisuperficie sin enjuague de Sani Professional®

CONTRA

Métodos tradicionales de cubo y trapo

CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO			
✓	Cada toallita Sani Professional libera constantemente el nivel correcto de quat para matar el 99.999 % de los patógenos comunes transmitidos por los alimentos en 60 segundos.	✗	Los trapos comunes se reutilizan sin pruebas regulares de quat, lo que resulta en una eficacia inconsistente.
✓	Las toallitas desinfectantes de multisuperficie sin enjuague se desechan después de su uso. Previenen el riesgo de contaminación cruzada o malas prácticas de protocolo que podrían conducir a violaciones.	✗	Propenso a la violación debido a la práctica común de dejar trapos fuera de la solución desinfectante después de su uso. El trapo reutilizable aumenta el riesgo de contaminación cruzada.
FACILIDAD DE USO			
✓	Sin necesidad de mezclar o medir. Simply Wipe. Toss. Done!™ Motiva al personal a limpiar regularmente, correctamente.	✗	Propenso al error humano de no medir adecuadamente el nivel de quat requerido para una higienización adecuada.
RESPONSABILIDAD LEGAL			
✓	El formato de toallita prehumedecida elimina derrames, resbalones y posibles responsabilidades legales.	✗	La solución de cubo es propensa a derrames que podrían provocar resbalones y posibles responsabilidades legales.
INTEGRACIÓN DE PROTOCOLOS			
✓	Es fácil capacitar a los empleados sobre el uso del producto, lo que resulta en un mayor cumplimiento del protocolo.	✗	Los protocolos complejos son más difíciles de seguir y conducen a problemas de cumplimiento y violaciones del código de salud.
EXPERIENCIA DEL HUÉSPED			
✓	Se percibe que las toallitas Sani Professional brindan una experiencia gastronómica más higiénica y promueven el negocio continuo.	✗	El uso de trapos es antiestético y amaina la experiencia del huésped. Mala percepción de la limpieza.

P56784

P66784

P01500

P010802

Producto	**Bote extra grande de toallitas desinfectantes de multisuperficie sin enjuague**	**Bote extra grande de toallitas desinfectantes de multisuperficie sin enjuague**	**Kit de verificación QUAT**	**Soporte de pared para bote G/XG**
Descripción	Tamaño de toallita XG para recipiente XG de 95 ct.: 7.75 x 9 in (19.7 x 22.8 cm)	Tamaño de toallita XG para recipiente XG de 175 ct.: 7.75 x 5 in (19.7 x 12.7 cm)	1 ct.	10 ct. (También disponible en cantidades de 1 por caja)
Detalles de la caja	6/cs 17.92 lbs (8.13 kg)	6/cs 18.29 lbs (8.30 kg)	1/cs .8 lbs (.36 kg)	10/cs 10 lbs (4.53 kg)
N.º GTIN	**Unidad:** (01)00310819991056 **Caja:** (01)20310819991050	**Unidad:** (01)00310819991049 **Caja:** (01) 20310819991043	**Unidad:** (01) 10310819050439 **Caja:** (01) 30310819050433	**Unidad:** (01) 00310819008860 **Caja:** (01) 20310819008864
Dimensiones de la caja exterior	15.5 x 10.5 x 9.94 in (39.37 x 26.67 x 25.24 cm)	15.5 x 10.5 x 9.94 in (39.37 x 26.67 x 25.24 cm)	8 x 9.5 x 3 in (20.32 x 24.13 x 7.62 cm)	29.7 x 12.40 x 7.10 in (75.44 x 31.50 x 18.03 cm)
Volumen de caja	0.936 cu ft (0.027 cu m)	0.936 cu ft (0.027 cu m)	–	1.51 cu ft (0.043 cu m)
TI/HI en tarima[4]	10/4	10/4	–	4/6

[a]Mata el SARS-CoV-2 en superficies duras y no porosas [v]Mata el SARS-CoV-2 en 1 minuto en superficies duras y no porosas [1]Vea el boletín de datos técnicos para obtener una lista completa de las afirmaciones de eficacia [2]TI HI = Cajas por capa/Número de capas. Los productos y accesorios no se muestran a escala.

Sanitize Confidently®

Para obtener más información o para solicitar cualquiera de estos productos, comuníquese con el servicio de atención al aliente de Sani Professional:

866.673.4376 | info@saniprofessional.com

FOOD SAFETY is our Passion. Making it **SIMPLE** is our Mission.®

© 2023 Professional Disposables International, Inc. Todos los derechos reservados. Sani Professional®, Triple Take®, Food Safety is our Passion. Making it Simple is our Mission.®, and Clean Confidently® son marcas comerciales registradas de PDI, Inc.

63096v1