

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



Efectividad contra el norovirus



SANITIZE

Toallas higienizantes sin enjuague para múltiples superficies

Deje de depender del azar para la higienización de sus operaciones y comience a contar con un protocolo sencillo y fácil de usar, que elimina eficazmente el 99.999 % de los patógenos alimentarios más comunes en 60 segundos.¹ Cámbiese a las toallitas higienizantes multisuperficie sin enjuague Sani Professional® y reduzca la contaminación cruzada entre superficies duras y no porosas tratadas.



M30472

CARACTERÍSTICAS

- Limpia, higieniza y desinfecta
- Siempre con la misma efectividad: Cada toalla libera siempre el nivel justo de Quat
- Toalla resistente diseñada para recoger la basura de manera efectiva
- Fórmula de secado rápido
- El paquete suave y flexible es compacto y requiere menos espacio que las soluciones líquidas tradicionales
- Accesorios disponibles: Cartuchera de cinturón, soporte de pared y dispensador Triple Take®

INGREDIENTES ACTIVOS*

Cloruro de didecildimetilamonio y cloruro de alquilo dimetilbencilamonio (50 % C₁₄, 40 % C₁₂, 10 % C₁₆).

Sistema Quat registrado en EPA

EFICACIA

Efectivo contra patógenos que contaminan superficies duras no porosas en contacto con alimentos.

- SARS-CoV-2
- *Salmonella enterica*
- *Escherichia coli*
- *Pseudomonas aeruginosa*
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Shigella boydii*

Otros beneficios

- Registro EPA 9480-13
- Registro NSF D2
- Cumple el código alimentario
- Úselo como parte de su plan HACCP
- Dispensado fácil



INDICACIONES DE USO PARA HIGIENIZAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS*

Consulte la etiqueta del producto para obtener instrucciones de uso completas.

**Por favor, remítase a la etiqueta para consultar todas las instrucciones.*

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

DÓNDE USARLAS

Zona de operación

- Mesas de preparación de alimentos
- Balanzas
- Encimeras
- Tablas para cortar que no sean de madera
- Alacenas y refrigeradores
- Electrodomésticos
- Superficie exterior de hieleras
- Superficie exterior de bandejas de hielo
- Equipos de procesamiento de alimentos
- Cintas transportadoras
- Sondas de termómetro

Zona de atención a clientes

- Mesas
- Sillas
- Encimeras
- Superficie de barras
- Troncos y asientos elevadores
- Menús plastificados
- Recipientes de condimentos
- Áreas de pago

**Deje que la superficie alcance la temperatura ambiente antes del tratamiento.*

Una forma más cómoda de higienizar... ¡Una toalla cada vez!

ELIGE SABIAMENTE

Toallas higienizantes sin enjuague para múltiples superficies



Métodos tradicionales de trapo y cubo

CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO		
✓	Cada toalla Sani Professional® libera siempre el nivel justo de Quat que mata, en 60 segundos, el 99.999 % de los patógenos aéreos comunes.	✗ Los trapos se reutilizan sin una prueba frecuente de Quat lo que resulta en una eficacia variable.
✓	Las toallas higienizantes, sin enjuague, para múltiples superficies se desechan después del uso. Previene el riesgo de contaminación cruzada o malas prácticas de protocolo que pueden conllevar a violaciones.	✗ Propenso a violaciones dada la práctica común de dejar los trapos fuera de la solución higienizante después de su uso. Los trapos reutilizables aumentan el riesgo de contaminación cruzada.
FACILIDAD DE USO		
✓	No requiere mezcla ni mediciones. Simplemente pase la toalla. Deséchela. ¡Listo! Motiva al personal a limpiar frecuente y correctamente.	✗ Propenso al error humano de no medir correctamente el nivel de Quat necesario para una higienización adecuada.
RESPONSABILIDAD		
✓	La toalla prehumedecida elimina derrames, previene resbalones y posibles responsabilidades civiles.	✗ La solución de cubo es propensa a derrames que pudieran provocar resbalones y posible responsabilidad civil.
INTEGRACIÓN DE PROTOCOLO		
✓	Fácil capacitación de empleados sobre el uso del producto, lo cual resulta en un mayor cumplimiento del protocolo.	✗ Los protocolos complejos son más difíciles de seguir y conllevan a problemas de cumplimiento y violaciones del código sanitario.
EXPERIENCIA DE LOS CLIENTES		
✓	Las toallas Sani Professional se perciben como una opción más higiénica al comer y promueven el regreso de clientes complacidos.	✗ El uso de trapos es antiestético y empobrece la experiencia del cliente. Mala percepción de la limpieza.



M30472



P01500



924BKT1



A276BL



P015500

Producto	No-Rinse Sanitizing Multi-Surface Wipes	QUATCheck Kit	Triple Take® Dispenser	No-Rinse Sanitizing Multi-Surface Wipes Belt Pak	Soft Pack Wire Wall Mount Bracket
Descripción	72 ct. Softpack wipe size: 9 x 8 in (22.86 x 20.32 cm)	1 ct.	1 ct. (Also available in quantities of 6 per case)	10 ct.	1 ct. (Also available in quantities of 10 per case)
Detalles de la caja	12/cs 25.63 lbs (11.63 kg)	1/cs .8 lbs (.36 kg)	1/cs 1.70 lbs (0.77 kg)	10/cs 5 lbs (2.27 kg)	1/cs 1.25 lbs (0.56 kg)
GTIN #	Unit: (01)00310819008655 Case: (01)20310819008659	Unit: (01) 10310819050439 Case: -	Unit: (01)10310819050279 Case: (01)30310819050280	Unit: N/A Case: (01) 30310819050419	Unit: (01)10310819050408 Case: (01)30310819050396
Dimensiones exteriores de la caja	15.8 x 9.3 x 12.6 in (40.1 x 23.6 x 32 cm)	8 x 9.5 x 3 in (20.32 x 24.13 x 7.62 cm)	10.13 x 9.13 x 10.25 in (25.73 x 23.19 x 26.04 cm)	16.10 x 8.30 x 5.50 in (40.89 x 21.08 x 13.97 cm)	5.25 x 3.62 x 7.75 in (13.34 x 9.19 x 19.68 cm)
Volumen cúbico de la caja	1.076 cu ft (0.03 cu m)	-	0.55 cu ft (0.016 cu m)	0.43 cu ft (0.012 cu m)	0.09 cu ft (0.003 cu m)
Palé TI/HI ²	11/3	-	19/4	12/8	99/6

¹Consulte el boletín de datos técnicos para ver una lista completa de aseveraciones sobre la eficacia; ²TI HI = Cajas por capa/número de capas. Los productos y accesorios no aparecen a escala.

*Mata al SARS-CoV-2 en superficies duras no porosas *Mata al SARS-CoV-2 en 1 minuto en superficies duras, no porosas

Sanitize Confidently®

Para obtener más información o solicitar cualquiera de estos productos, comuníquese con Atención al cliente de Sani Professional®: ☎ 866.673.4376 | ✉ info@saniprofessional.com



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