



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



Eficaz contra el norovirus



Toallas desinfectantes sin enjuague para múltiples superficies

No se fíe del azar para la desinfección en sus operaciones y comience a apoyarse en un protocolo sencillo y fácil de implementar que elimina de forma eficaz, en 60 segundos, el 99.999 % de los patógenos aéreos más comunes.² Elija las toallas desinfectantes sin enjuague para múltiples superficies Sani Professional® y reduzca el riesgo de contaminación cruzada.

² *Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Shigella boydii, Salmonella enterica, y Listeria monocytogenes.*



P56784



P66784

(Registro EPA n.º 9480-13)

CARACTERÍSTICAS/BENEFICIOS

- Prelimpia, higieniza y desinfecta¹
- Cada toalla proporciona un nivel constante de ingrediente activo
- Absorbe la suciedad* de superficies duras y no porosas
- No deja vetas
- Fórmula de secado rápido
- Certificación de NSF en la categoría D2
- Fácil de usar
- Accesorios disponibles: Soporte de montaje en pared de alambre

¹ Si sigue las instrucciones de uso para la desinfección e higienización de superficies de contacto con alimentos. * Residuos de alimentos, grasa y suciedad

EFICACIA

Eficaz contra patógenos que contaminan superficies de contacto con alimentos duras y no porosas, incluidos:

Bacterias:

Escherichia coli

Staphylococcus aureus

Shigella boydii

Listeria monocytogenes

Salmonella enterica

*Pseudomonas aeruginosa*³

Virus:

Norovirus⁴

Virus del sarampión

RSV

SARS-CoV-2⁵

Influenza A virus (H1N1)

DESINFECTA EN

60
SEGUNDOS

ELIMINA

99.999%
DE LAS BACTERIAS⁶



**EN TOALLAS
PARA SERVICIO
DE ALIMENTOS**

²



Programa de compuestos
no alimentarios de categoría
D2 155628

DÓNDE USARLAS

Zona de operación

- Mesas de preparación de alimentos
- Balanzas
- Encimeras
- Tablas para cortar que no sean de madera
- Alacenas y refrigeradores⁷
- Electrodomésticos⁸
- Unidades de refrigeración y congeladores⁹
- Contenedores de almacenamiento de hielo¹⁰
- Equipos de procesamiento de alimentos
- Cintas transportadoras
- Sensores de termómetros de alimentos

Áreas públicas

- Mesas
- Sillas
- Encimeras
- Superficies de bares
- Tronas y asientos elevadores
- Menús plastificados
- Recipientes de condimentos
- Áreas de pago

² Datos anuales de ventas de Kline & Company 2025. Basado en las ventas en dólares estadounidenses de restaurantes de servicio completo, fast-casual y servicio rápido, así como de cafeterías en edificios corporativos.

⁴ Espere hasta que la superficie alcance la temperatura ambiente antes de aplicar el tratamiento

INGREDIENTES ACTIVOS

Cloruro de didecil dimetil amonio y alquilo (50% C₁₄, 40% C₁₂, 10% C₁₆)
cloruro de dimetil bencil amonio

⁶ *Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Shigella boydii, Salmonella enterica, y Listeria monocytogenes.*

³ Eficaz contra la *Pseudomonas aeruginosa* en 5 minutos.

⁴ Eficaz contra el norovirus en 7 minutos.

⁵ Elimina el SARS-CoV-2 de superficies duras y no porosas

Una forma conveniente de desinfectar... ¡Una toalla a la vez!

ELIJA BIEN

Toallas desinfectantes sin enjuague para múltiples superficies Sani Professional®



versus



Método tradicional de trapo y cubo

CUMPLIMIENTO

✓	Cada toalla proporciona un nivel constante de ingrediente activo.	✗	Los trapos se reutilizan sin una prueba frecuente de amonio cuaternario, lo que resulta en una eficacia variable.
✓	Las toallas desinfectantes sin enjuague para múltiples superficies se desechan después del uso. Ayuda a reducir la contaminación cruzada entre superficies duras y no porosas tratadas.	✗	Propenso a infracciones dada la práctica común de dejar los trapos fuera de la solución desinfectante después de su uso. Los trapos reutilizables aumentan el riesgo de contaminación cruzada.

FACILIDAD DE USO

✓	No requiere mezcla ni mediciones. <i>Simply Wipe. Toss. Done!</i> ® motiva al personal a desinfectar en forma periódica y adecuada.	✗	Propenso al error humano de no medir correctamente el nivel de amonio cuaternario necesario para una desinfección adecuada.
---	---	---	---

RESPONSABILIDAD

✓	La toalla prehumedecida elimina derrames, previene resbalones y posibles responsabilidades civiles.	✗	La solución de cubo es propensa a derrames que pueden causar resbalones y posibles cargos de responsabilidad civil.
---	---	---	---

INTEGRACIÓN DEL PROTOCOLO

✓	Fácil capacitación de empleados sobre el uso del producto, lo que resulta en un mayor cumplimiento del protocolo.	✗	Los protocolos complejos son más difíciles de seguir y conllevan problemas de cumplimiento e infracciones 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 satisfechos.	✗	El uso de trapos es antiestético y empobrece la experiencia del cliente. Mala percepción de la limpieza.
---	--	---	--



P56784



P66784



P01500



P015500

Producto	Toallas desinfectantes sin enjuague para múltiples superficies	Toallas desinfectantes sin enjuague para múltiples superficies	Kit QUATCheck	Soporte de pared para bote L/XL
Descripción	Bote XL de 95 unidades Tamaño de la toalla XL: 7.75 x 9 pulgadas (19.7 x 22.8 cm)	Bote XL de 175 unidades Tamaño de la toalla Mediana: 7.75 x 5 pulgadas (19.7 x 12.7 cm)	1 unidade	10 unidades (También disponible en cantidades de 1 por caja)
Detalles de la caja	6/caja 17.92 lb (8.13 kg)	6/caja 18.29 lb (8.30 kg)	1/caja 0.8 lb (0.36 kg)	10/caja 10 lb (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 exteriores de la caja	15.5 x 10.5 x 9.94 pulgadas (39.37 x 26.67 x 25.24 cm)	8 x 9.5 x 3 pulgadas (20.32 x 24.13 x 7.62 cm)	29.7 x 12.40 x 7.10 pulgadas (75.44 x 31.50 x 18.03 cm)	5.25 x 3.62 x 7.75 pulgadas (13.34 x 9.19 x 19.68 metros cúbicos)
Volumen cúbico de la caja	0.936 pies cúbicos (0.027 metros cúbicos)	1.51 pies cúbicos (0.043 metros cúbicos)	–	0.09 cu ft (0.003 pies cúbicos)
Paleta TI/HI ⁵	10/4	10/4	–	4/6

⁵TI HI = Cajas por capa/número de capas.

Sanitize Confidently®

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



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