

**bactericida
registrado**

**formato
revolucionario**
sobre de 15 g = 5 litros de producto



parece limpio...

pero está desinfectado?

Higiene Pública y Ambiental

Elimina y controla cualquier foco infeccioso. Especialmente indicado para:

- Colegios
- Residencias estudiantiles, geriátricas, etc.
- Instalaciones y transportes públicos



Higiene Alimentaria

Válido para cualquier establecimiento que manipule o almacene alimentos

- Almacenes frigoríficos o agrarios
- Industrias conserveras
- Hoteles, restaurantes, cocinas, comedores, etc.



Industria cárnica

Desinfección de todo tipo de material ya sea por pulverización o aplicado en disolución

- Mesas de corte
- Utensilios y equipos
- Cintas transportadoras
- Locales



Industria de bebidas

Lácteas, cerveceras, vinícolas, etc.

- Circuitos
- Depósitos, cisternas, etc.
- Envasadoras
- Maquinaria en general



www.alcorquimica.com

Parque Agroalimentario "La Alcudia"
La Bastida de les Alcusses nº 3 03294 Elche (Alicante) España
Tlfno.: (+34) 96 663 05 06 Fax: (+34) 96 663 05 16





Producto registrado por el Ministerio de Sanidad y Consumo



descubre un nuevo concepto de higiene y desinfección

Propiedades

- El preparado final es un limpiador desinfectante de pH 6-7 ideal para todo tipo de superficies, gracias a su carácter neutro.
- Máxima garantía de desinfección gracias a su eficacia como bactericida.
- No matea superficies lavables esmaltadas como lavabos o baños.



1 sobre de 15 g = 5 litros de producto



- biecopack**
- A 50 sobres de 15 g
 - B + Vaso dosificador + Envase de 5 litros
 - C + Botella de 1 litro con pulverizador
 - D + Test de cloro

Revolucionario en su formato

Estuche de 50 sobres igual a 250 litros de producto

- TRANSPORTE** Mucho más fácil gracias a su reducido volumen y peso
- ALMACENAJE** Mejor aprovechamiento del espacio en el almacén
- AHORRO** Ya que sólo se compra un envase reutilizable en lugar de los 50 tradicionales
- ECOLÓGICO** Un pack de 50 sobres de BIECOLIMP BACTERICIDA evita el consumo de 7.5 kg de plástico

Formas de empleo

La desinfección se realiza por contacto.

El producto se puede aplicar directamente sobre la superficie o pulverizando, dejándolo actuar unos minutos, y aclarando finalmente si la superficie va a estar en contacto directo con los alimentos.

También se puede aplicar el producto o su disolución, con paño, bayeta o fregona.

Algunos usos y cantidad de cloro aconsejable para una desinfección óptima:

USOS	Partes por millón de cloro útil
Lavado de vajilla	15 a 30 ppm
Material industrial alimentario	50 a 200 ppm
Uso industrial	50 a 300 ppm

Ejemplos de aplicación de BIECOLIMP BACTERICIDA aplicado en disolución:

APLICACIONES	Volumen necesario de BIECOLIMP BACTERICIDA
Lavado de vajilla	25 ml por litro de agua
Material industrial alimentario	70-75 ml por litro de agua
Equipos industriales	75 ml por litro de agua

REGISTROS Y OTRAS INFORMACIONES:

R.S.I. nº 3700907/A - R.C.I. nº 03/44245
 R.O.E.S.B. nº 0550-CV (Registro Oficial Establecimientos Biocidas)
 Registrado en la Dirección General de Salud Pública como bactericida para uso ambiental nº 06-20-04319
 Registrado en la Dirección General de Salud Pública como bactericida para industria alimentaria nº 06-20-04319-HA
 BIECOLIMP BACTERICIDA cumple con la norma UNE-EN 1276 sobre Antisépticos y desinfectantes químicos.