

**ZANNITT**

### DESCRIPCION GENERAL

**ZANNITT** es un efectivo sanitizador, con alta detergencia y espumosidad, ideal para sanitizar áreas de procesamiento de alimentos.

Es muy seguro, pues su formulación a base de surfactantes biodegradables y sales cuaternarias de amonio lo convierte en la solución adecuada en la limpieza de estas áreas.

**ZANNITT** está elaborado con detergentes biodegradables y su amplio espectro microbiológico incluye Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas, Aeruginosa, lo cual lo hace ideal para usarse en granjas avícolas, cremerías, fábricas de alimentos en general, embotelladoras, cervecerías, empacadoras de carne, frutas o verduras, etc.

Puede utilizarse como limpiador desengrasante y sanitizador pues es de múltiple acción.

### INSTRUCCIONES DE USO

Aplique **ZANNITT**, deje actuar unos minutos y talle con fibra o cepillo; posteriormente enjuague con agua potable.

**ZANNITT** se utiliza diluido desde 1Lt. por 5 de agua hasta 1Lt. En 30, dependiendo de la superficie a limpiar. Utilice agua potable para la dilución.

### PROPIEDADES FISICAS

Color	Amarillo
Olor	Característico
PH	8.05
Viscosidad	220 – 260 cps

### PRECAUCIONES

Este producto no es tóxico ni irritante. Se recomienda el uso de guantes. En caso de contacto con piel y ojos enjuague con agua abundante. En caso de ingestión provoque el vómito. Para evitar molestias posteriores consulte a su médico. No se deje al alcance de los menores.

### PRESENTACION

Envases de 208, 60 y 25 Lts.

