

Super Booster

Removedor de biopelícula



TIPO:

Producto a base de cuaternarios de amonio y peróxido de hidrógeno.

ESPECIFICACIONES:

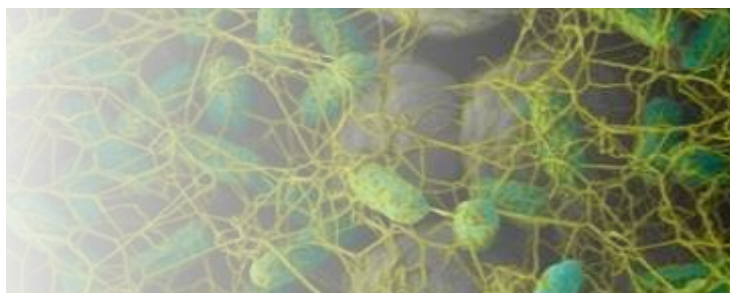
Es un programa innovador de dos productos que se mezclan en partes iguales para desinfectar superficies y equipos en contacto con alimentos.

Super Booster ayuda a remover y controlar la **biopelícula** y contaminantes microbiológicos que normalmente encontramos en drenajes, tuberías y lugares no accesibles en una planta de alimentos.

¿QUÉ ES LA BIOPELÍCULA?

La **biopelícula** es un habitat natural formada por microorganismos. Son formadas por comunidades de bacterias que se adhieren a cualquier superficie, incluidas la *listeria*, *E. Coli*, *salmonella*, *pseudomonas*, etc.

Los patógenos que forman parte de una **biopelícula** presentan un alta resistencia a desinfectantes de uso convencional, por lo que es importante removerla en su totalidad para evitar así su repoblación y probables consecuencias.



¿CÓMO ME AFECTA LA BIOPELÍCULA?

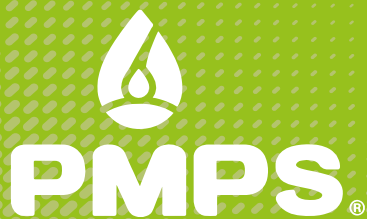
La presencia de **biopelícula** genera deterioro en los alimentos, reduciendo su calidad y vida útil.

La **biopelícula** suele aparecer en áreas húmedas y de difícil acceso, así como en superficies sucias y corroídas. Tiene presencia en:

- Drenaje y tuberías.
- Inyectores en plantas de cárnicos.
- Grietas.
- Debajo de bandas transportadoras y tapetes antifatiga.
- Equipos difíciles de limpiar.

**Este producto se puede aplicar con equipo espumador.
Contáctenos para mayor información.**

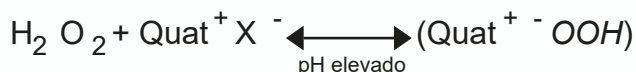




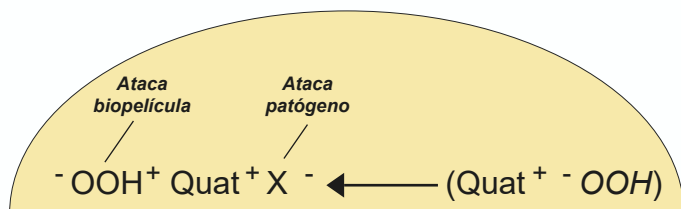
Super Booster

Removedor de biopelícula

Fase acuosa



Biopelícula



¿CÓMO ELIMINAR LA BIOPELÍCULA?

Para remover la **biopelícula** es necesario el uso de un desinfectante especialmente diseñado para su eliminación. El uso de tecnología Peróxido - Cuaternario, ha demostrado grandes resultados para la remoción de **biopelícula**.

TECNOLOGÍA SUPER BOOSTER:

Al disociar H_2O_2 en un ambiente alcalino y asociarlo con una molécula de cuaternario de amonio cargada positivamente, crean una molécula nueva que es soluble en medios lípidos y acuosos.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Super Booster está especialmente diseñado para plantas de **cárnicos** (cerdo, res, pollo, pescado, embutidos), **alimentos procesados**, **frutas y verduras**, **lácteos** (leche y queso), **bebidas** (agua, refrescos, cerveza).

1 Superficies que tengan contacto con alimentos:

- Picadores de carne.
- Bandas transportadoras.
- Cuartos de empaque.
- Enfriadores de salmuera.

2 Limpiezas ambientales:

- Drenajes.
- Paredes.
- Pisos.

3 Otros:

- Congeladores.
- Líneas de distribución.
- Bancos.
- Tapetes.



Este producto se puede aplicar con equipo espumador.
Contáctenos para mayor información.





CARACTERÍSTICAS:

- 1** Es necesario mezclar **Super Booster 100** y **Super Booster 200** en partes iguales para obtener los resultados deseados.
- 2** **Super Booster 100** es el producto que contiene las sustancias activas.
- 3** **Super Booster 200** es el producto que contiene el catalizador para llevar a cabo la reacción que da origen a la eliminación de la biopelícula.
- 4** Presentación de 50 Kg, cada uno.

APLICACIÓN:

- Generar espuma mediante la dilución al 10% de cada producto, **Super Booster 100** y **Super Booster 200**.
- Aplicar durante 10 minutos a temperatura ambiente. Posterior a su aplicación, debe ser enjuagado.
- Es posible ver una pequeña alza en los conteos ambientales posterior a la primera aplicación. Los conteos se reducirán y mejorará la vida útil de los alimentos.
- Se recomienda su aplicación con el apoyo de un equipo espumador.

**Este producto se puede aplicar con equipo espumador.
Contáctenos para mayor información.**

