



### Referencia

**KBX LITE FOOD SYSTEM FS 120 N+**

### Familia

**COCINAS**

### Descripción

Desinfectante detergente. Suelos y superficies.  
Ultraconcentrado

### Especificaciones del producto

pH al 100 %: > 13.0  
Peso específico: 1.13 ± 0.02 g/cc  
Color: Anaranjado  
Forma física: Líquido

### Presentación del producto

Envase, tipo "Bag in Box"

### Formulación cualitativa

Cloruro de bencil-C<sub>12-18</sub>-alquildimetilamonio ..... 2.00%  
Hidróxido potásico y excipientes c.s.p. .... 100%

## MEMORIA DE CALIDAD

Desinfectante detergente alcalino espumante desarrollado para la eliminación de todo tipo de residuos grasos generados en la Industria Alimentaria, para la limpieza y desinfección en un solo paso de todas las superficies en establecimientos donde se prepare comida/manipulen alimentos. Diseñado para rellenar cubos o botellas a través de los sistemas de dilución recomendados por Nítida o pulverización directa a través de la central de higiene recomendada por Nítida.

Incorpora amonio cuaternario en su composición, lo que permite una desinfección por contacto de superficies y equipos.

Producto exento de sosa cáustica que facilita la aplicación del producto evitando corrosiones y vapores molestos.

Sus propiedades emulsionantes y dispersantes lo hacen excelente para disolver la suciedad grasa.

Contiene agentes secuestrantes, que lo hacen útil en todo tipo de agua.

Su utilización con agua caliente aumenta considerablemente su eficacia limpiadora.

Su baja concentración de uso y fácil enjuague lo hacen ideal para su aplicación en la Industria Alimentaria.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad. El principio activo que contiene el **FOOD SYSTEM FS 120 N+**, es capaz de combatir la presencia de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimorium*, *Pseudomonas Aeruginosa*, *Escherichia Coli*, *Staphylococcus Aureus* y *Enterococcus Hirae*, en los utensilios y equipos, siempre que se realice una limpieza y desinfección, como establece su modo de empleo.

Actividad Viricida. En tramitación. A la espera de resolución.

### Particularidades:

#### INDUSTRIA CÁRNICA:

Eficaz con restos proteicos y grasos en utensilios de corte, cortadoras, amasadoras...

#### INDUSTRIA CONGELADOS:

Alta eficacia en la eliminación de residuos grasos presentes en arcones, peladoras, cámaras de refrigeración, cortinas, apaleadoras, cajas, glaseadoras, etc.

#### INDUSTRIA CONSERVERA:

Eficaz contra los residuos grasos y proteínicos presentes en utensilios de corte, peladoras, depósitos, etc.

Las anteriores son industrias específicas de aplicación del FS 120 N+ aunque su eficacia ha quedado contrastada en otras como pastelería industrial, catering, congelados del mar y frutos secos ...

**Ventajas**

- **Reduce los residuos hasta un 95%, necesita menos espacio de almacenaje y gracias a su formulación ultraconcentrada, proporciona un excelente coste en uso.**
- **El uso de los sistemas de dosificación de Nítida ayuda ahorrar dinero gracias a dosificar únicamente la cantidad necesaria de producto.**
- **Un solo producto para limpiar y desinfectar.**

**MODO DE EMPLEO**

Conectar el envase de **FOOD SYSTEM FS 120 N+** al sistema mediante la conexión exclusiva:

Para el llenado de cubos, colocar la manguera de salida del sistema en el cubo, pulsar el botón de llenado hasta que alcance el nivel deseado.

Para el llenado de botellas, colocar la botella rellenable recomendada en el diluidor recomendado, y rellenar hasta el nivel deseado la misma. Enroscar en la botella el cabezal pulverizador recomendado o el tapón de cierre de la misma.

Producto apto para su aplicación con nuestras centrales de espuma que permiten una mejor aplicación del producto y mejoran los tiempos de contacto para desarrollo del proceso de detergencia.

El **FOOD SYSTEM FS 120 N+**, se utiliza para la limpieza y desinfección de contacto; de superficies y equipos, mediante pulverización, lavado, inmersión, y aplicación de espuma con aplicador, del producto diluido en agua, en concentraciones del 1 al 5%.

La temperatura recomendada de aplicación oscila de 40-50°C con tiempos de contacto de 5-15 minutos y aclarado con agua a baja presión 15 a 30 kg/cm<sup>2</sup>.

La actividad bactericida requiere tiempos de contacto de 5 minutos.

La actividad fungicida requiere tiempos de contacto de 15 minutos.

Producto apto para su aplicación con nuestras centrales de espuma que permiten una mejor aplicación del producto y mejoran los tiempos de contacto para desarrollo del proceso de detergencia.

Autorizado para uso en industria alimentaria.

La aplicación del producto, deberá realizarse en ausencia de alimentos y por personal profesional.

Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto a los materiales.

No mezclar con otros productos químicos.

Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos.

Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.).

Restringido a usos profesionales.

**NOTAS**

Nº Registro: 22-20/40-06523; 19-20/40-06523-HA

Las informaciones contenidas en la presente ficha técnica se destinan a aconsejar a nuestros clientes de la mejor manera posible. Aunque han sido cuidadosamente comprobadas se proporcionan a título informativo.

**Certificaciones**

**Calidad |Medioambiente |Investigación+Desarrollo+innovación**

Nítida dispone de un Sistema de Gestión Integrado, aprobado por Bureau Veritas Certification conforme con las normas ISO 9001, ISO 14001 y UNE 166002.