



CONTROL DE MICROORGANISMOS

Desinfección y Sanitización

El control de microorganismos es de vital importancia en las empresas, recintos hospitalarios, industria de la alimentación, pues permite mantener ambientes sanos y así evitar la proliferación de hongos, bacterias, olores pestilentes y enfermedades infecciosas, que repercuten en un bajo rendimiento y producción de su empresa. Entre las enfermedades se encuentra la Histoplasmosis provocada por *Histoplasma capsulatum*, hongo que se sitúa en sectores con alta humedad y que provoca afecciones parecida a un resfrío, pero que puede llegar a ser crónica.

En este tratamiento utiliza un Concentrado Soluble al 33% de Ingrediente Activo, Cloruro de Benzalconio, Amonio cuaternario y sales minerales de alto control y efectividad para microorganismos que producen infecciones, fermentación y olores desagradables, aplicado en áreas tales como: Baños, Cocinas, Oficinas y, en general, lugares que requieran un alto Nivel de Higiene. Las dependencias deben permanecer cerradas durante 1 hora y ventilar 1 hora, luego limpiar las superficies.



TiltRatChile



TiltExtintoresChile