



Hidrosan^{PLUS}
TABLETES EFERVESCENTES

Hidrosan Efervescente Solução em Desinfecção

São tabletes efervescentes sanitizantes formulados com cloro orgânico de alta performance. Fornece 30% de cloro ativo e uma solução com pH entre 6,8 a 7,2 (próximo ao neutro).

Nestas condições, o produto se torna eficaz pela alto teor de cloro ativo. Além disso, não forma resíduos, portanto não precisa de enxague, não agride a pele e roupa, pois seu pH é próximo ao neutro.

Sua formulação efervescente libera cloro rapidamente, garantindo uma desinfecção prática, além de dosagens precisas (dispensa medidores).



Apresentação

Hidrosan® Efervescente é apresentado em diferentes embalagens e tamanhos, adequado a diversas necessidades em desinfecção.

	Peso do Tablete	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido
	5g	Cartela com 10 tabletes (50g)	Caixa tipo tupperware com 18 cartelas. Caixa final com 3 tupperware.	2,7kg
	5g	Pote com 250g de tabletes	Caixa com 12 potes	0,25kg
	100g	Pote com 10 tabletes (1kg)	Caixa com 15 potes	150kg



Tabela de diluição

Peso do Tablete	Desinfecção de hortifrutícolas		Desinfecção de Reservatório d'água		Desinfecção de água de beber/consumo	
	Volume para diluição	Teor de cloro	Volume para diluição	Teor de cloro	Volume para diluição	Teor de cloro
5g	15 litros	100 ppm	10 litros	150 ppm	600 litros	1 a 2 ppm
100g	300 litros	100 ppm	200 litros	150 ppm	12000 litros	1 a 2 ppm

Instruções de uso

1. Elimine as folhas estragadas das verduras, enxaguando-as com água limpa para retirar os resíduos como terra etc. Frutas e legumes também devem ser enxaguados;
2. Mergulhe completamente as frutas, verduras ou legumes na solução preparada com **Hidrosan® Efervescente**. Mantenham imersos por 20 minutos no mínimo;
3. Escorra bem ou seque com um pano limpo as frutas, verduras e legumes antes de consumir. Não é necessário enxaguar.

OBS: A solução de sanitização deve ser usada prontamente. Se a solução for usada por mais de 5 horas, várias vezes ou for reutilizada no dia posterior, cheque o teor de cloro com o **Kit de Teste HidroAll 10-200ppm**. Adicione os tabletes necessários para manter a concentração de cloro ativo em 100 ppm.

DESINFECCÃO DE HORTIFRUTÍCOLAS



DESINFECCÃO DE RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Feche o registro da entrada de água na caixa;
2. Deixe apenas alguns centímetros de água no fundo da caixa;
3. Tampe a saída da caixa para que a sujeira não escorra;
4. Utilize um pano ou escova macia (não use escova de aço para não abrasar as paredes do reservatório). Nunca utilize sabão, detergente ou similar para essa operação;
5. Retire a água de lavagem e a sujeira com pá plástica, balde e panos;
6. Deixe entrar água até alguns centímetros no fundo da caixa;
7. Adicione **Hidrosan® Efervescente** (1 tablete de 5g para cada 10 litros d'água);
8. Deixe a solução sanitizante agir por 30 minutos, molhando as paredes do reservatório com ajuda de brocha ou balde.
9. Abra a saída do reservatório e deixe a solução escorrer. Abra todas as torneiras e acione as descargas de modo a desinfetar toda a tubulação;
10. Tampe bem a caixa e anote ao lado a data da limpeza, repita o procedimento a cada 6 meses, agende a próxima limpeza.

1. Adicione o tablete no recipiente com água a ser desinfetada, de acordo com a tabela de diluição.
2. Deixe repousar por 20 minutos antes de consumir.

Em caso de água suja, retirar a sujeira mecanicamente (filtração) antes de aplicar **Hidrosan® Efervescente**

DESINFECCÃO DE ÁGUA DE CONSUMO



Registro no MS nº 3.0896.0027.001-5

FISPQ solicite pelo site: www.hidroall.com.br/br/industrial/sanitizantes/fispq-sanitizantes

HidroAll do Brasil LTDA.

Rod. Visconde Porto Seguro, 2760

Valinhos - SP - CEP: 13.278-327

Fone: 19 3871.9532 | Fax: 19 3871.9538

especialidades@hidroall.com.br

hidroall.com

