

# BIOCIDAS



# CLODO<sup>®</sup> BACTER HS

**BACTERICIDA Y DESINFECTANTE**

USO EXCLUSIVO PROFESIONAL

ROESP:0030-CV

UN 1791



**CLODO BACTER HS** es un bactericida y desinfectante energético, autorizado para la industria ALIMENTARIA y AMBIENTAL. Cumple la norma **UNE-EN 13.697**. Formulado especialmente para la utilización en Hospitales, Clínicas, Cocinas, Industrias Carnicas y un Largo etc. Gran efectividad frente a organismos patógenos.

**CLODO BACTER HS** esta registrado en el Registro de Biocidas, con los numeros de inscripción:  
AMBIENTAL: 09-20-05413  
ALIMENTARIO: 09-20-05413HA

## USOS

### Desinfección Pública y Ambiental

Elimina y controla cualquier foco infeccioso. Especialmente indicado para: Hospitales, Residencias Geriatricas, etc..



### Desinfección de Instrumental

Desinfección de todo tipo de material. de Carnicerias, Mataderos, etc...



### Desinfección Alimentaria

Desinfección óptima en el lavado de frutas y verduras. Desinfección de Cámaras Frigoríficas



### Desinfección de circuitos de alimentos líquidos

Desinfección de las canalizaciones y tanques en la Industria Alimentaria, Cervecera, Láctea, Vinicola, etc...



### Industria Agropecuaria

Desinfección de grandes superficies, abrevaderos, depósitos y tanques de almacenamiento. Zonas de manipulación y envasado.



# DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

MOSTRADORES, AZULEJOS, BAÑOS, ETC...

## MODO DE EMPLEO

1



Llenar un recipiente con 5 litros de agua

2



Verter 250 ml en el recipiente.

3



Aplicar con una bayeta húmeda y dejar actuar durante 5 minutos

4



Aclarar con abundante agua





# DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

## MODO DE EMPLEO

1



Llenar un recipiente con 5 litros de agua

2



Verter 100 ml en el recipiente.

3



Sumergir las piezas de fruta y verdura, dejar actuar durante 10 minutos

4



Aclarar con abundante agua



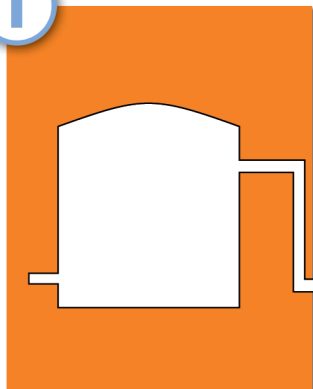


# DESINFECCIÓN DE TANQUES

PARA LÍQUIDOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

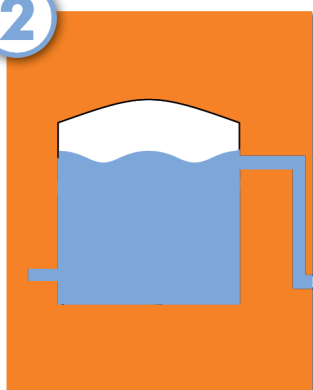
MODO DE EMPLEO

1



Enjuagar con abundante agua para retirar los restos orgánicos existentes. (leche, cerveza, vino, etc...)

2



Lavar con una solución de agua y CLODO BACTER HS al 2-5% durante al menos 10 minutos.

3



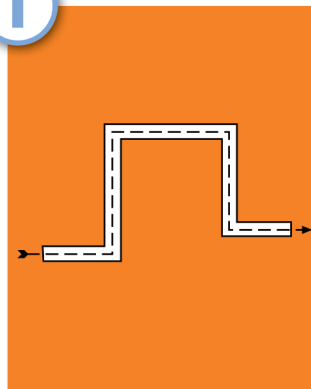
Aclarar con abundante agua



# DESINFECCIÓN DE CIRCUITOS Y CANALIZACIONES PARA LÍQUIDOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

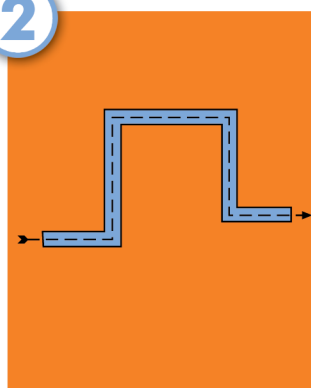
## MODO DE EMPLEO

1



Enjuagar con abundante agua para retirar los restos orgánicos existentes. (leche, cerveza, vino, etc...)

2



Recircular una solución de agua y CLODO BACTER HS al 2-5% durante al menos 10 minutos.

3



Aclarar con abundante agua

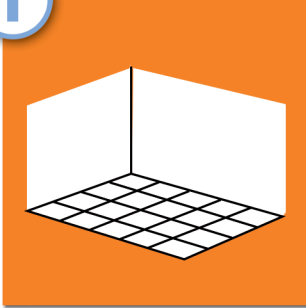


# DESINFECCIÓN DE GRANDES SUPERFICIES

## CÁMARAS FRIGORIFICAS INDUSTRIALES.

### MODO DE EMPLEO

1



Enjuagar con abundante agua para retirar los restos orgánicos existentes.

2



Crear una solución de agua y CLODO BACTER HS, al 5-10%.

3



Pulverizar o aplicar con una bayeta, fregona o similar directamente sobre la superficie.

4



Aclarar con abundante agua



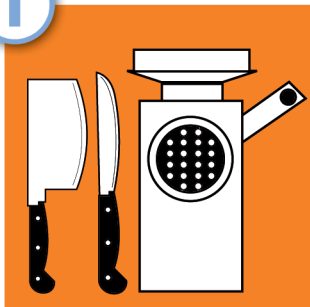


# DESINFECCIÓN DE INSTRUMENTAL

PARA CARNICERIAS, MATADEROS, HOSTELERIA, ETC...

## MODO DE EMPLEO

1



Limpiar de cualquier resto organico los utensilios y maquinarias.

2



Realizar una solución al 5% de CLODO BACTER HS y agua

3



Sumergir, pulverizar o aplicar y dejar actuar al menos durante 5 minutos.

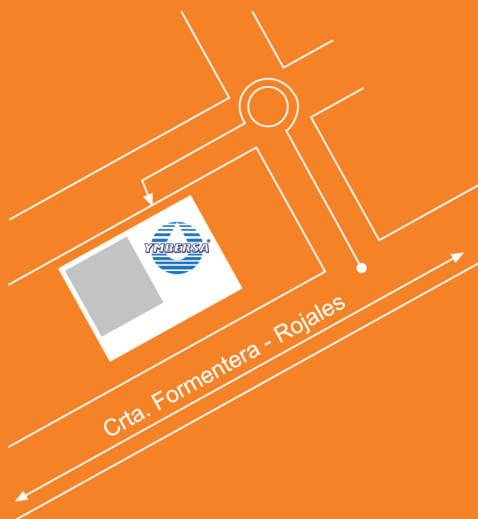
4



Aclarar con abundante agua



**DISTRIBUIDO POR:**



## **YMBERSA NÁYADE S.L.**

Pol. Industrial "Los Nazarios"  
03179 FORMENTERA DEL SEGURA (ALICANTE)  
Tel.: 96 679 20 96 - 96 597 16 33  
Fax: 96 679 24 91

[www.ymbersa.com](http://www.ymbersa.com)  
[ymbersa@ymbersa.com](mailto:ymbersa@ymbersa.com)

R.S.I.: 31.01722/A  
R.C.I.: 03/56930

R.S.I.: 37.01047/A  
ROESB.: 0030-CV