



# FRUITFOG® -G

## BOTE FUMÍGENO DESINFECTANTE PARA ALMACENES Y CÁMARAS VACÍAS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

### Utilidad:

Desinfección aérea en industria alimentaria (paredes, suelos, mesas de trabajo, etc). Para desinfección de locales vacíos que vayan a contener frutas y hortalizas: cámaras vacías de conservación frigorífica, cámaras vacías de desverdizado, contenedores y camiones frigoríficos para el transporte de frutas y hortalizas, almacenes, plantas de empaquetado,...etc.

### Composición:

Polihexametilen biguanida, clorhidrato (PHMB)..... 20.0% p/p

### Propiedades:

Aspecto: Polvo esponjoso de color blanco grisáceo  
Densidad aparente (Kg/L): Aprox. 0'91 g/ml

### Modo de empleo y dosis:

Modo de empleo: Calcular el volumen aproximado del recinto a tratar (m<sup>3</sup>) y utilizar el número de botes necesario según la dosis recomendada. Quitar el tapón verde de la parte superior del bote y a continuación prender fuego a la mecha. Cerrar el recinto y mantener cerrado durante al menos 12 horas. Antes de la re-entrada de personas en el local, ventilar hasta la desaparición total del humo.

### Dosis:

1 bote de 600 g de fumígeno por cada 1000 m<sup>3</sup> de volumen a desinfectar  
1 bote de 300 g de fumígeno por cada 500 m<sup>3</sup> de volumen a desinfectar  
1 bote de 120 g de fumígeno por cada 200 m<sup>3</sup> de volumen a desinfectar

*No dejar el bote cerca de materiales inflamable.*

*No aplicar el producto sobre la fruta.*

### Presentación:

Botes metálicos. Contenido neto: 120, 300 y 600 gramos de fumígeno  
*Inscrito en el Registro de Plaguicidas de la Dirección General de Salud Pública (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad) con el nº ° 10-20-05899-HA.*

Fecha de revisión: 12/2014

ISO 9001

BUREAU VERITAS  
Certification

