

# KLORMAN™

## CLORINADORES

### DESINFECCIÓN SIN LIMITES...

*Eliminación de virus, hongos y bacterias en el punto de aplicación*

99,9% de eficacia, No es corrosivo, No provoca resistencia,  
Amigable con el Medio Ambiente.

Los sistemas **Klorman** han sido líderes en limpieza y desinfección de aguas residuales y potable, productos frescos, carnes rojas, carnes de aves, pescados, mariscos, limpieza y desinfección a nivel industrial y domestico en el punto de uso. Los sistemas **Klorman** son robustos, fiables, eficaces y accesibles.

Representan la manera más simple, sencilla, y costo efectiva de mantener control de la proliferación de gérmenes y patógenos en todos los niveles.



*“Los sistemas **Klorman** son un sistema no mecánico, que inyecta hipoclorito de calcio (**Hypochlor**®) en la línea de distribución de agua. Utiliza el agua como vehículo para producir agua desinfectante o agua potable”.*



**Hypochlor**® son tabletas especialmente elaboradas y formuladas para entregar una fuente confiable y segura de hipoclorito de calcio en la línea de distribución de agua corriente. Se obtiene agua desinfectante al momento de la aplicación en la línea de agua sin necesidad de manipular, mezclar, adicionar ningún tipo de sustancia o producto; basta con instalar el cartucho de recarga **Hypochlor**® en los sistemas Klorman.

**NO USE NINGUN OTRO QUIMICO EN EL  
CLORINADOR EN LINEA KLORMAN™ DIFERENTE  
AL CARTUCHO DE RECARGA HYPOCHLOR®**

## Ventajas del Hypochlor®

- Su inocuidad está comprobada y puede ser usado directamente para la limpieza y desinfección de alimentos frescos como carnes rojas, aves, mariscos, frutas y verduras.
- No es corrosivo y se puede aplicar sobre gran variedad de materiales (acero, aluminio, vidrio, cerámica, plástico, porcelana, latón, hierro, etc).
- Es eficiente, destruye el 99.9% de gérmenes.
- Proporciona una fuente constante de cloro en la línea de agua.
- Es supereconómico comparado con desinfectantes de acción similares.
- No se requiere mezclar ningún tipo de precursor químico, evitando manipulaciones que pueden ser peligrosas.
- Proporciona una fuente continua y renovada de hipoclorito de calcio desinfectante durante todo el proceso de lavado. Esto le da al usuario la herramienta desinfectante más simple y más eficaz que se encuentra disponible hoy en día. A diferencia de muchos otros desinfectantes, **Hypochlor®** no requiere pre-enjuague y enjuague después de eliminar los residuos químicos nocivos. Prácticamente, **Hypochlor®** significa desinfección directamente desde una manguera.
- El **Hypochlor®** es un compuesto estable, solo pierde un 3% de efectividad en un año de almacenamiento, mientras que el cloro líquido pierde hasta el 50% de efectividad en 3 meses.
- **Hypochlor®** ha sido especialmente formulado y patentado para superar las dificultades inherentes al uso de hipoclorito de calcio en los sistemas cloración en línea.
- **Hypochlor®** no tiene igual en el mercado en cuanto a la entrega de un nivel constante de cloro, conservando cerca de un pH neutro completamente libre de residuos insolubles.
- **Hypochlor®** posee pH estable y es seguro para el medio ambiente.

Las tabletas **Hypochlor®** y el sistema **Klorman**, trabajan juntos para liberar una mezcla patentada de desinfectante de ácido hipocloroso de gran actividad que junto con agentes humectantes aprobados en un chorro de agua con capaces de destruir los microorganismos al instante.

**Porque el cloro es considerado muy efectivo?**

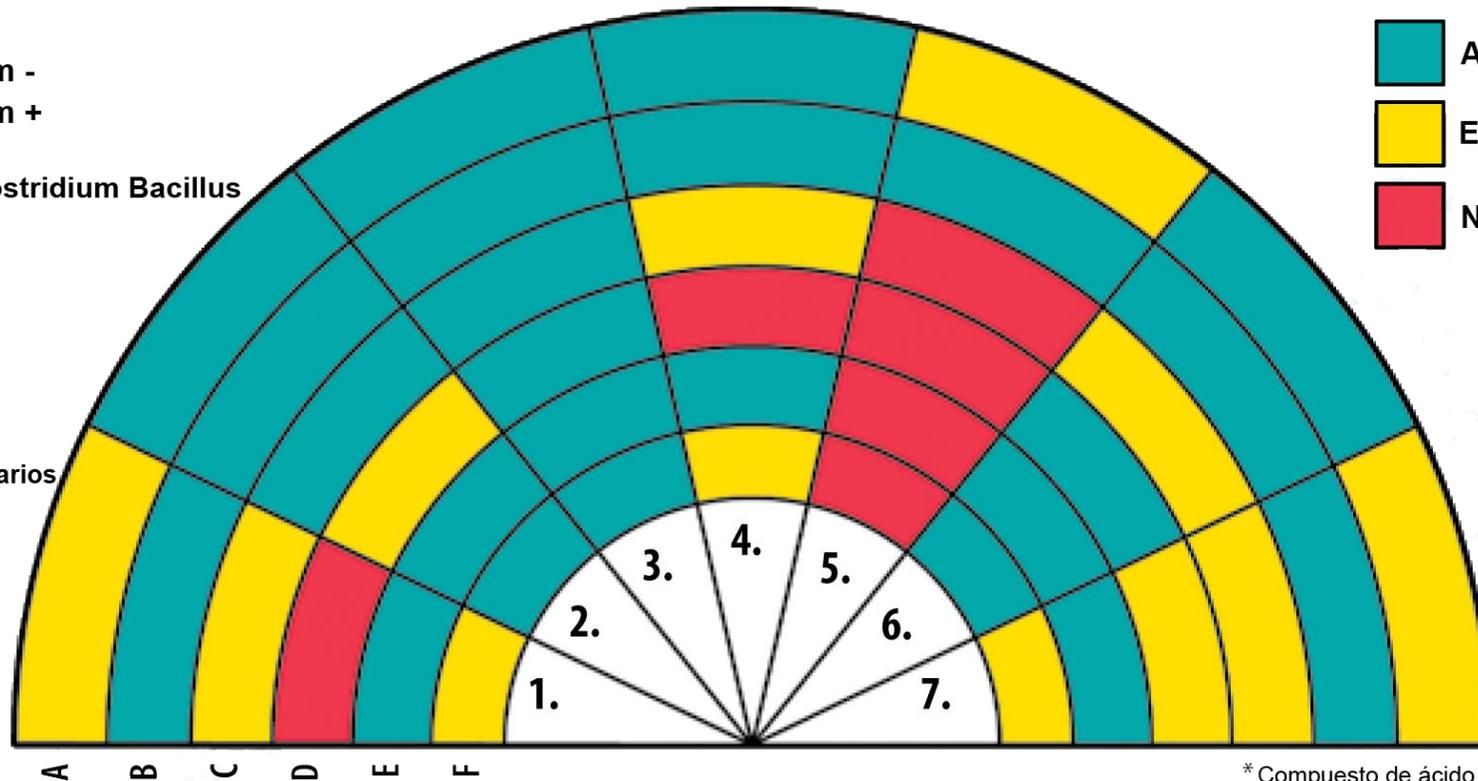
Los expertos mundiales en el control de infecciones en afirman y están de acuerdo en que la resistencia y tolerancia microbiana a alcanzado niveles críticos. Hay muchas causas, pero en lo alto de la lista están:

- Incorrectos e ineficientes sistemas de limpieza.
- Uso inapropiado de desinfectantes, particularmente la aplicación insuficiente de ingrediente activo para asegurar la erradicación y destrucción de las poblaciones de microorganismos en lugar de simplemente controlarlas.

**FUENTE : UNITED NATIONS FOOD & AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO) 2008**  
**Efecto de desinfectantes en los Mirorganismos**

- 1. Virus
  - 2. Bacterias gram -
  - 3. Bacterias gram +
  - 4. Micobacterias
  - 5. Esporas de Clostridium Bacillus
  - 6. Levaduras
  - 7. Mohos
- 
- A. Aldehidos
  - B. Cloro, Yodo
  - C. Peróxido\*
  - D. Amonios Cuaternarios
  - E. Alcoholes
  - F. Fenoles

- Altamente Efectivo
- Efectivo  
(con posibles restricciones)
- No Efectivo



\* Compuesto de ácido paracético

Nuevo

## Compact Klorman



'EZGRIP'



'IN-LINE'

Ideal para la desinfección en:

Superficies que estén en contacto con alimentos.

Equipos e instalaciones agropecuarias.

Frutas, verduras, carnes y mariscos.

Vehículos y cajas de distribución de alimentos.

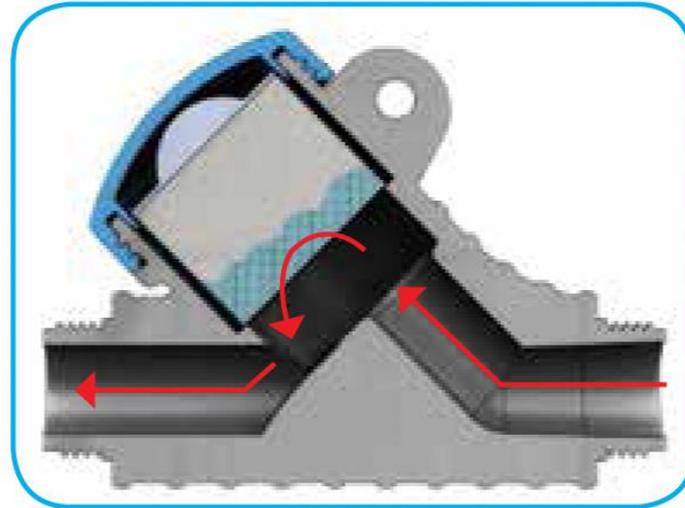
Derrames de fluidos (ambulancias, morgues, hospitales)

Hoteles, restaurantes, cocinas, escuelas, colegios, etc

Hogares, edificios y oficinas.



## Así funciona la tecnología del Compact Klorman



El patentado cartucho de recarga está diseñado para entregar una constante y óptima liberación del ingrediente activo.

El cuerpo transparente, permite observar la erosión de la tableta.

## Uso domestico

- Limpieza y desinfección de cocinas, baños, pisos, paredes, patios, ventanas, estanterías, despensas, recipientes de basura, etc
- Limpieza y desinfección de neveras, estufas, microondas, licuadoras, hornos, etc. Para hacerlo agregue la solución dispensada por los sistemas Klorman™ en un balde y utilice un paño para realizar esta labor.
- Para lavar y desinfectar frutas, verduras y carnes antes de someterlas a refrigeración o congelación, el efecto que provoca es el aumento de la vida útil de los alimentos.
- Desinfección de lavadoras, aplicando 20 litros de la solución dispensada por los sistemas Klorman™ directamente en la lavadora, se deja hacer un ciclo completo de lavado (sin ropa), se logra controlar olores provocados por la acumulación de bacterias.
- Limpieza y desinfección de patios con mascotas, la aplicación constante del producto permite el control de los olores debido a la eliminación de las bacterias residuales en los pisos.



Compact Klorman Inline



Compact Klorman Handheld



# KLORMAN™

## KLORMAN IN-LINE



## “El Original”

Dispensador hipoclorito de calcio número 1, ideal para aplicaciones medianas:

Líneas de lavado de frutas y verduras.  
Higiene de pisos y paredes.  
Jaulas de animales.  
desinfección de equipos.



## Uso Industrial y Agropecuario

### Embalaje y Procesamiento de Alimentos

Protección de frutas y verduras durante la pre y post cosecha

Aves, Mariscos y Carne

Plantas de Procesamiento de Huevos

Equipo de desinfección continua

Limpieza de superficies

### Aplicaciones Agropecuarias

Limpieza y desinfección de instalaciones

Desinfección de equipos

### Otras aplicaciones

Restaurantes

Hospitales

Escuelas

Clínicas veterinarias

Instalaciones de Control de Animales

Barcos de pesca

Mercados públicos

Desinfección de aguas residuales.

