

SURGIZIME® O3

Detergente Tri-enzimático Neutro de Uso Profesional

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Surgizime® O3 es un detergente tri-enzimático formulado específicamente para la remoción profunda y rápida de materia orgánica compleja (sangre, fluidos, grasas y carbohidratos) en instrumental reutilizable. Su espectro multienzimático garantiza la correcta digestión de la carga biológica pesada en instrumental quirúrgico, traumatológico y odontológico.

COMPOSICIÓN TÉCNICA

Componente	Acción Específica
Proteasa	Degradación de proteínas y restos celulares.
Amilasa	Descomposición de carbohidratos complejos.
Lipasa	Hidrólisis de ésteres lipídicos y eliminación de residuos grasos.
Tensioactivos No Iónicos	Efecto bacteriostático, facilitan la humectación y mantienen la suciedad en suspensión.
Alcohol Isopropílico	Acción sinérgica estabilizadora.
Inhibidor de Corrosión	Protección activa de superficies (acero inoxidable, plásticos o gomas).
Agente Secuestrante	Asegura el máximo rendimiento enzimático incluso en aguas duras.

PROTOCOLO DE APLICACIÓN

Apto para limpieza manual (remojo), uso en bateas ultrasónicas y lavadoras automáticas.

- **Dosificación Recomendada:** 8 ml por litro de agua (0.8%).

- **Temperatura de activación:** Se recomienda el uso de agua tibia (35°C - 50°C).
- **Tiempo de inmersión:** De 10 a 15 minutos según el nivel de suciedad.
- **Enjuague:** Finalizar el proceso con abundante agua antes de la esterilización.

| CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- **pH Neutro:** Total compatibilidad de uso, no daña superficies metálicas, plásticos ni gomas.
- **Acción Tri-enzimática Rápida:** Permite mantener tiempos de inmersión eficientes en los protocolos de lavado.
- **Biodegradabilidad:** Fórmula 100% biodegradable, no tóxica y amigable con el medio ambiente.

| INFORMACIÓN REGULATORIA

Elaborador: Tracker Medical S.R.L.

Registro Sanitario ANMAT: PM-010-4.

Precauciones: Conservar en envase original cerrado, en ambiente fresco y protegido de la luz solar. Evitar el contacto con compuestos halogenados (como el cloro), ya que disminuyen sensiblemente la actividad catalítica de las enzimas.