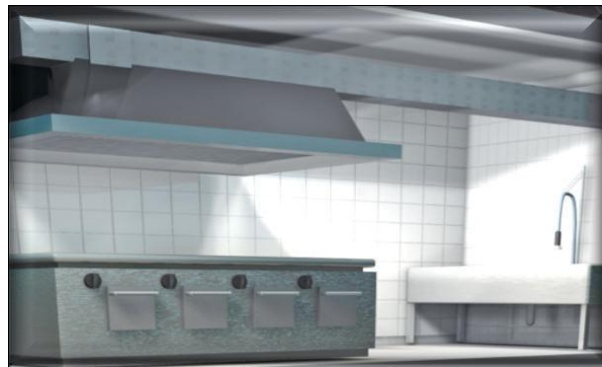




# BACTOCLEAN® -HOOD

Biotechnologiczny środek do usuwania tłuszczu.

Art.-Nr. 8501

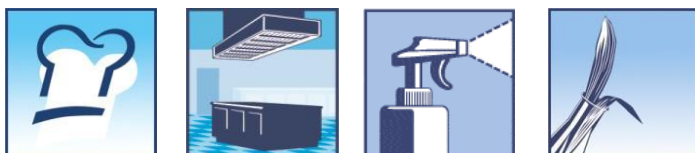


**BACTOCLEAN® -HOOD** to sposób, aby wyciąg pary pozostawał czysty na długo

- Zachowuje filtr wolny od tłuszczu i oszczędza uciążliwe czyszczenie ręczne.
- Niszczy osady tłuszczu, zmniejszając w ten sposób ryzyko pożaru.
- Bezpieczne nanoszenie natryskowe.

**BACTOCLEAN® -HOOD** to łagodna alternatywa dla agresywnych chemikaliów

- Procesy mikrobiologiczne powodują całkowity rozkład tłuszczu na wodę i CO<sub>2</sub>.
- Metale i lakiery nie ulegają uszkodzeniu.
- Nie obciąża ścieków i oczyszczalni wód.



## Obszar użycia i zalecane rozcieńczenie:

**Gotowy do użycia** Codziennie po zakończeniu pracy, przy włączonym wyciągu spryskać powierzchnię filtra preparatem **BACTOCLEAN® -HOOD** (ok. 4 ml na 1 m<sup>2</sup> powierzchni filtra).  
Co 14 dni wyjąć filtr i spłukać ciepłą wodą, wytrzeć do czysta lub czyścić maszynowo. Na zakończenie spryskać preparatem **BACTOCLEAN® -HOOD** filtr z obu stron i ponownie założyć.

**Ważne:** filtr powinien być czysty, kiedy **BACTOCLEAN® -HOOD** jest stosowany po raz pierwszy.

Uaktywnione mikroorganizmy całkowicie i bezzapachowo rozkładają tłuszcze i inne związki organiczne. Konkurencyjne mechanizmy rozkładu, dające nieprzyjemny zapach, są skutecznie zahamowane. Szybkość mnożenia się mikroorganizmów zależy od ilości dostarczonych substancji odżywczych. Wydajność rośnie przy wyższej temperaturze i wilgotności powietrza.

### Charakterystyka chemiczna:

**Wygląd:** zielony płyn o świeżym zapachu

**Skład:** środki powierzchniowo czynne, naturalne kultury bakterii, substancje odżywcze, konserwanty, zapach i barwnik w wodzie

Rejestracja: Federalna Agencja Ochrony Środowiska UBA-nr. 3087 0115

**Klasyfikacja** koncentratu: Brak niebezpiecznych substancji.

Obecność naturalnych kultur bakterii właściwe wyłącznie dla niezmienionym genetycznie, nie patogennych (powodujących chorobę) szczepy Grupa ryzyka 1 \*. Jogurty - kultury są w tej samej klasie. Odpowiedni do stosowania w restauracjach i hotelach.

\*Klasyfikacja przez Komisję biol. Pełnomocników (ABAS) do Biostoffverordnung

Powyższe informacje zostały zebrane zgodnie z aktualnym stanem wiedzy, nie stanowią jednocześnie gwarancji ich poprawności i kompletności. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego stosowania. Status: styczeń 2013

**Dystrybutor:** Firma KiM s.c, 34-300 Żywiec, ul.Suska 6

tel/fax 33 8652210

tel kom 601 437687

<http://www.hwr-chemie.pl>

e-mail: [klinsc@poczta.onet.pl](mailto:klinsc@poczta.onet.pl)