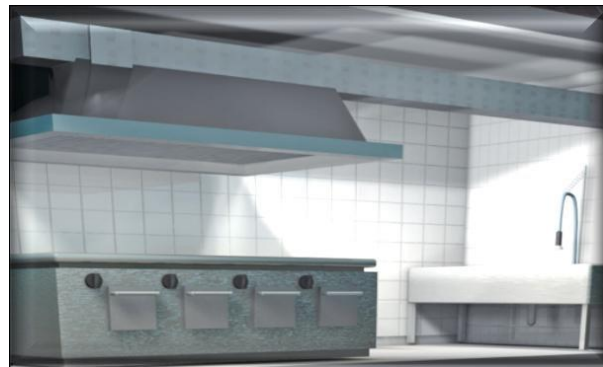




## BACTOCLEAN® -FLOW

**Biologiczne oczyszczanie separatorów tłuszczu i rur kanalizacyjnych.**

Art.-Nr. 8510



**BACTOCLEAN® - FLOW** jest łatwym sposobem na stały wolny odpływ

- Udrażnia rury kanalizacyjne i minimalizuje przykre zapachy.
- Redukuje interwały opróżnieniowe separatora.
- Łatwe dozowanie ręczne lub automatyczne.

**BACTOCLEAN® - FLOW** jest łagodną alternatywą dla agresywnych środków chemicznych

- Naturalne mikroorganizmy zapewniają rozkład tłuszczów na CO<sub>2</sub> i wodę.
- Rury kanalizacyjne oraz tworzywa sztuczne nie zostają uszkodzane.
- Odprowadzane ścieki oraz oczyszczalnie nie są obciążone.



### Obszar użycia i zalecane rozcieńczenie:

**Rury odpływowe:** przy pierwszym zastosowaniu wlać do rury odpływowej ok. 200-300 ml środka w rozcieńczeniu z wodą i pozostawić na całą noc. W zależności od potrzeb powtarzać tę czynność przez kolejne trzy dni. Przy regularnym stosowaniu wlewać do rury po zakończonej pracy ok. 200 ml środka w rozcieńczeniu z wodą.

**Separator tłuszczów:** właściwym jest, aby separator został opróżniony przed pierwszym zastosowaniem środka. Dodawać środek do separatora po zakończonej pracy w zależności od obciążenia przykrymi zapachami i ilości odpływu około 500 – 1000 ml środka. Jeśli nie ma już przykrych zapachów należy stopniowo zredukować tę ilość na 350 – 600 ml dziennie. Poprzez system wzbogacenia tlenu podnosi się wydajność środka.

**Sposób działania** Po dodaniu tworzy się na ścianach oddzielnika tłuszczu i rurach odpływowych stabilny film który utrzymuje aktywne mikroorganizmy. Aktywowane mikroorganizmy rozkładają tłuszcze i inne organiczne substancje w sposób całkowity i bezwonny. Nieprzyjemne zapachy są tłumione skutecznie. Współczynnik reprodukcji mikroorganizmów zależy od podaży składników odżywczych. Zwiększenie wydajności w wyższych temperaturach i swobodnej zawartości tlenu.

#### Charakterystyka chemiczna:

**Wygląd:** niebieski płyn o charakterystycznym zapachu

**Skład:** środki powierzchniowo czynnych, naturalne kultury bakterii, konserwanty, zapach i barwnik w wodzie.

**Rejestracja:** Federalna Agencja Ochrony Środowiska UBA-nr. 3087 0116

pH: neutralny

Obecność naturalnych kultur bakterii właściwe wyłącznie dla niezmienionym genetycznie, nie patogennych (powodujących chorobę) szczepy Grupa ryzyka 1 \*. Jogurty - kultury jogurtowe są w tej samej grupie. 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 stanowiąc jednocześnie gwarancji ich poprawności i kompletności. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego stosowania. Status: lipiec 2015

**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)