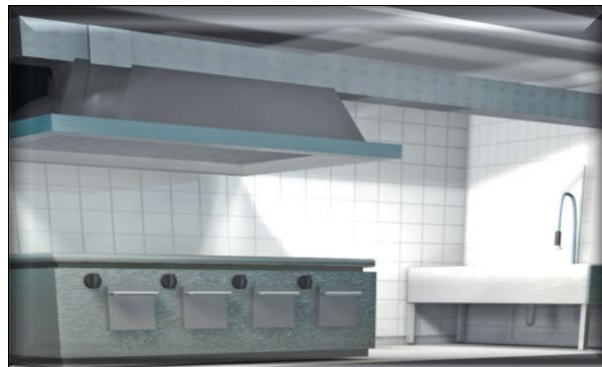




BACTOCLEAN® -FLOW

Biologiczne oczyszczanie separatorów tłuszczu i rur kanalizacyjnych. Art.-Nr. 8510



BACTOCLEAN® - FLOW

- zapobiega zatykaniu się rur kanalizacyjnych i minimalizuje przykre zapachy,
- znacznie wydłuża okresy opróżnieniowe separatorów tłuszczu,
- łatwe dozowanie ręczne lub automatyczne.

BACTOCLEAN® - FLOW

- jest łagodną alternatywą dla agresywnych środków chemicznych,
- naturalne mikroorganizmy zapewniają rozkład tłuszczów na CO₂ i wodę.
- 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 oddzielnacza tłuszczu i rurach odpływowych stabilny film który utrzymuje aktywne mikroorganizmy. Aktywne 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.

Wszystkie zawarte substancje rozkładają się biologicznie.

Uwaga: Naturalne kultury bakteryjne zawarte w produkcie odpowiadają wyłącznie niezmodyfikowanym genetycznie, niepatogenicznym (powodującym choroby) szczepom z grupy ryzyka 1*. Kultury jogurtowe należą do tej samej klasy. Nadaje się do zastosowania w gastronomii i hotelarstwie. * Klasyfikacja przez Komitet ds. Czynników Biologicznych (ABAS) zgodnie z rozporządzeniem w sprawie czynników biologicznych

pH: 8 neutralny



Powyzsze informacje zostaly zebrane zgodnie z aktualnym stanem wiedzy, nie stanowiac jednoczesnie gwarancji ich poprawnosci i kompletnosci. Producent nie ponosi odpowiedzialnosci za szkody wynikajace z niewlasciwego stosowania.

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