



BACTOCLEAN®-FRESH

Naturalne i uniwersalne likwidowanie przykrych zapachów. Art.-Nr. 8520



BACTOCLEAN® - FRESH

- jest skutecznym eliminatorem wszelkich przykrych zapachów,
- może być dozowany ręcznie, jak i w pełni automatycznie,
- trwałe działanie – mikroorganizmy likwidują przykre zapachy na długi czas.

BACTOCLEAN® - FRESH

- wielorakie zastosowanie w hotelarstwie i gastronomii (np. w palarniach),
- zalecany jest również przy obsłudze i higienie pojazdów,
- eliminuje przykre zapachy w pojemnikach na śmieci, prasach i kontenerach na odpady.



Obszar użycia i zalecane rozcieńczenie:

Zastosowanie ręczne: BACTOCLEAN®-FRESH nanieść natryskowo za pomocą rozpylacza bezpośrednio na czyszczoną powierzchnię. W razie potrzeby czynność powtórzyć. BACTOCLEAN®- FRESH nie pozostawia żadnych plam na spryskanych materiałach takich jak wykładziny, dywany, tapicerki, firany itp.

Zastosowanie automatyczne: Przy kontenerach na odpady system automatyczny tak ustawić, by w ciągu dnia zawartość była spryskiwana około 4-12 razy, a na jedno spryskanie przypadało 50 – 100 ml preparatu. Kontenery z prasą traktować środkiem od 1 do 4 razy na godzinę.

Sposób działania: Aktywne mikroorganizmy rozkładają substancje organiczne wytwarzające przykre zapachy w sposób całkowity i bezwonny. Nieprzyjemne zapachy są tłumione skutecznie. Współczynnik reprodukcji mikroorganizmów zależy od podaży składników odżywczych. Wydajność wzrasta przy podwyższonej temperaturze i wilgotności otoczenia. Jeśli wszystkie dostępne „substancje odżywcze” są zredukowane, organizmy zaprzestają swej aktywności.

Charakterystyka chemiczna:

Wygląd: żółtawy płyn o świeżym zapachu.

Skład: środki powierzchniowo czynne, naturalne kultury bakterii, substancje odżywcze, 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



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.

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