



BACTOCLEAN® -FRESH

Naturalne i uniwersalne likwidowanie przykrych zapachów.

Art.-Nr. 8520



BACTOCLEAN® - FRESH jest eliminatorem wszelkich przykrych zapachów

- Łatwy w obsłudze – poprzez natryskowe nanoszenie.
- Długie działanie – mikroorganizmy likwidują przykre zapachy na długi czas.
- Bezproblemowe ręczne, jak i w pełni automatyczne dozowanie.

BACTOCLEAN® - FRESH wielorakie zastosowanie w:

- Hotelarstwie i gastronomii.
- Obsłudze i higienie pojazdów.
- 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 jak wykładziny, 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.

Rejestracja: Federalna Agencja Ochrony Środowiska UBA-nr. 3087 0117

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