

TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE DEPÓSITOS DE GRASA



BIOBAC*

COCINA

ACCIÓN

- Tratamiento biológico



VIVOPUR



Foto no controlada

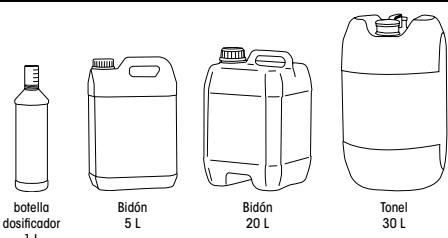


NINGÚN PICTO

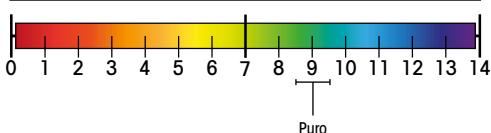


CONTACTO ALIMENTARIO

ENVASES:



pH :



INNOVACIÓN:

- *Fórmula enriquecida en microorganismos y biosurfactantes especializados en la degradación y la eliminación de las grasas.
- Hidrólisis de las grasas sin insolubilización.
- Favorece la inversión de la fase.
- Elimina la causa de los malos olores y permite alargar los intervalos de limpieza en profundidad.

PROTECCIÓN:

- Contiene microorganismos de clase 1 (E.F.B) según la Directiva Europea 2000/54/CE, sin peligro para los seres humanos, la fauna y la flora.
- Garantiza una mayor calidad del agua de rechazo.
- Respeta el usuario y el medio ambiente.

CONSEJO:

- Dosificación programable con el AUTÓMATA BIOBAC.
- Se utiliza en los depósitos de grasas, sifones, pozos, sumideros.
- Es apto para las canalizaciones de evacuación de los depósitos de grasas de cocinas y de las industrias agroalimentarias.
- Se puede asociar con otros tratamientos biológicos para los sifones y canalizaciones.

MODO DE EMPLEO:

- Listo para el uso.
- Depósitos de grasas en centros de restauración:
 - Arranque (= 1 semana después de la reanudación de la actividad o después de una limpieza a fondo) 1,2 mL/comida diaria durante una semana.
 - Mantenimiento 0,4 mL/comida diaria, a aplicar a diario.
- Depósitos de grasas en el sector agroalimentario: 10 ml/m³ de volumen de depósito/día.
- No utilizar productos desinfectantes 2 horas antes y 2 horas después del tratamiento biológico para preservar los microorganismos del BIOBAC.

CARACTERÍSTICAS:

- Aspecto: Líquido denso, amarillo a amarillo pálido, naranja (producto ligeramente espumoso).
- Perfume: aceites esenciales cítricos.
- Densidad: 1,01.
- No tolera el hielo.

JUNTO CON ESTE PRODUCTO, IPC LE PROPONE:

- AUTOMATE BIOBAC
- BIOBAC MOUSSE
- BIOFRIDG