



BACTOCLEAN® -TOI

Naturalne usuwanie nieprzyjemnych zapachów w toaletach i łaźniach.

Art.-Nr. 8530



BACTOCLEAN® -TOI

- jest eliminatorem przykrych zapachów w toaletach i pisuarach,
- mikroorganizmy skutecznie rozkładają zapach uryny i kwas moczowego,
- może być dozowany zarówno ręczne jak i automatyczne.

BACTOCLEAN® -TOI

- może być stosowany w gastronomii i hotelarstwie,
- zapewnia świeży zapach w budynkach użyteczności publicznej, namiotach imprezowych i toaletach przenośnych,
- procesy mikrobiologiczne powodują całkowity rozkład zapachów na wodę i CO₂.



Obszar użycia i zalecane rozcieńczenie:

Stosować: bezrozcieńczenia.

Przy stosowaniu ręcznym - BACTOCLEAN® -TOI nanosić natryskowo na czyszczone powierzchnie muszli, pisuaru oraz w obrębie tych urządzeń (ściana, podłoga). Jeżeli w ciągu dnia nieprzyjemne zapachy dalej się utrzymują spryskać w/w powierzchnie i urządzenia ponownie. Mikroorganizmy aktywują się w ciągu 30 minut.

Przy stosowaniu automatycznego systemu doprowadzenia – BACTOCLEAN® -TOI rozcieńczyć przed napełnieniem dozownika przynajmniej 1 : 2 z wodą.

Sposób działania: Aktywne mikroorganizmy rozkładają przykre zapachy uryny i kwasu moczowego w sposób całkowity i bezwonny, uniemożliwiając powstawanie przykrych zapachów w toaletach. Nieprzyjemne zapachy są tłumione skutecznie. Współczynnik reprodukcji mikroorganizmów zależy od podaży składników odżywczych. Wydajność wzrasta przy podwyższonej temperaturze i wilgotności, czyli gdy intensywność przykrych zapachów jest bardziej wyczuwalna.

Charakterystyka chemiczna:

Wygląd: jasnoniebieski 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 stanowią 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