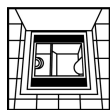


EZ BAC C - 10KG/ZGB002-10/5414798025025



Traitement concentré des bacs à graisses

- Convient à l'industrie agroalimentaire, aux cuisines commerciales et à la restauration.
- Formule à base d'enzymes, hautement concentrée
- Maîtrise et ajustement du pH

PROPRIETES

- Contient un complexe d'enzymes à forte concentration de lipase (enzyme spécifique de la graisse). Des bactéries non pathogènes adaptées à ce milieu particulier complètent l'activité de dégradation des enzymes.
- Provoque la décomposition et la liquéfaction permanente de toutes les matières organiques se retrouvant dans la cuve.
- Efficace jusqu'à 45°C
- Diminue la fréquence des vidanges
- Évite la formation de bouchons dans les canalisations
- Améliore l'écoulement vers et depuis le bac à graisses

MODE D'EMPLOI

- Ajouter la solution après l'activité du jour.
- Pour un meilleur résultat, démarrer après avoir vidangé le bac à graisses.

DOSAGE

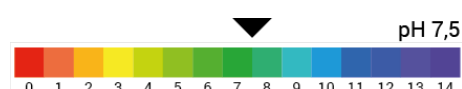
TRAITEMENT	INITIAL	ENTRETIEN	
Dosage selon contenance	100 g par 1000 L	40 g par 1000 L	

LOGISTIQUE

Palettisation: 48
Conditionnement: 1 x 10 kg

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

pH	7,5 sol. 1 %
Etat physique / Physical state	Poudre
Densité / Density	1,00 +-0,02
Solubilité/ Solubility	Complètement soluble dans l'eau
couleur	Blanc



PRECAUTIONS

- Lire attentivement la fiche de sécurité, la fiche technique ainsi que l'étiquette sur l'emballage.
- Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à une température comprise entre 5° et 30°C en évitant les températures extrêmes (>40°C) durant des périodes prolongées.
- A usage strictement professionnel

