# TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE CAMPANAS EXTRACTORAS



# **BIOHOTTE\***

#### **COCINA**

### **ACCIÓN**

Tratamiento biológico















# INNOVACIÓN:

- \*Fórmula enriquecida con microorganismos y biosurfactantes especializados en la digestión de las materias orgánicas que ensucian los filtros de las campanas extractoras.
- Desengrasa los filtros y los tabiques de los conductos de evacuación.
- Económico: 1 mes de desengrase con 500 mL de producto (consumo medio para una campana extractora de 6 filtros).

#### PROTECCIÓN:

- Respeta el usuario y el medio ambiente.
- Ahorro de agua con respecto a los limpiadores clásicos.
- 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.
- Sin peligro para las evacuaciones.

#### **CONSEJO:**

- Ideal para limpiar las campanas extractoras.
- Es apto para las cocinas profesionales, en restauración, en la industria agroalimentaria.

# ENVASES:



Pulverizado 750 ml

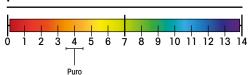
## **MODO DE EMPLEO:**

- Listo para el uso.
- Frecuencia de uso: al final del servicio y fuera de la preparación alimentaria.

MANTENIMIENTO DIARIO: Dejar los filtros de la campana extractora en su sitio y accionar la ventilación a velocidad media. Pulverizar el producto uniformemente impregnando los filtros (sin exceso de producto).

- MANTENIMIENTO MENSUAL (1 a 2 veces al mes):
- Retirar los filtros de la campana extractora y aclararlos con agua tibia.
  Dejar secar.
  Pulverizar el producto de forma homogénea en toda la superficie de los filtros antes de volver a colocaros en su sitio.
- No utilizar productos desinfectantes 2 horas antes y 2 horas después del tratamiento biológico para preservar los microorganismos.

#### pH:



### **CARACTERÍSTICAS:**

- Aspecto: líquido amarillo.
- Densidad: 1.
- Olor característico.

## JUNTO CON ESTE PRODUCTO, IPC LE PROPONE: