



BIOHOTTE*

CUISINE

ACTION
• Biotraiter



VIVOPUR



Photo non contractuelle



INNOVATION :

- *Formule enrichie en micro-organismes et biosurfactants spécialisés dans la digestion des matières organiques qui encrassent les filtres de hottes.
- Dégraisse les filtres et les parois des conduits d'évacuation.
- Economique : 1 mois de dégraissage avec 500 mL de produit (consommation moyenne pour une hotte de 6 filtres).

PROTECTION :

- Respecte l'utilisateur et l'environnement.
- Economies d'eau par rapport aux nettoyages classiques.
- Contient des micro-organismes de classe 1 (E.F.B) selon la directive Européenne 2000/54/CE, sans danger pour l'homme, la faune et la flore.
- Sans danger pour les évacuations.

CONSEIL :

- Idéal pour le nettoyage des hottes.
- Convient dans les cuisines collectives, en restauration, en industrie agro-alimentaire.



MODE D'EMPLOI :

- Prêt à l'emploi.
- Fréquence d'utilisation : en fin de service et hors préparation alimentaire.

ENTRETIEN QUOTIDIEN : ● Laisser les filtres de la hotte en place et actionner la ventilation à vitesse moyenne. ● Pulvériser le produit uniformément en imprégnant les filtres (sans excès de produit).

ENTRETIEN MENSUEL (1 à 2 fois par mois) : ● Enlever les filtres de la hotte et les rincer à l'eau tiède. ● Laisser sécher. ● Pulvériser le produit de façon homogène sur toute la surface des filtres avant de les remettre en place.

- Ne pas utiliser de produits désinfectants 2 heures avant et 2 heures après le biotraitement afin de préserver les micro-organismes.

CARACTÉRISTIQUES :

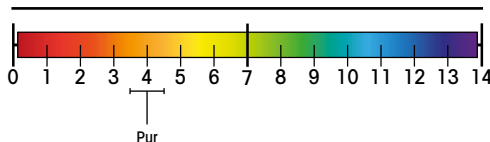
- Aspect : liquide jaune.
- Densité : 1.
- Odeur caractéristique.

CONDITIONNEMENTS :



Pulvérisateur
750 ml

pH :



AVEC CE PRODUIT, IPC VOUS PROPOSE :

- PROFIBRE ● MAGIC FIBRE ● PROFOUR