



BIOCAT



Ensemble, Préservons
notre Environnement

BIOCATALYSEUR DÉGRADANT NETTOYANT BIOLOGIQUE DES GRAISSES CUITES DE CUISINE A USAGES PROFESSIONNELS



PROPRIETES :

BIOCAT est une hydrodispersion liquide de caractère neutre, non caustique et non corrosive pour toutes les surfaces usuelles métalliques ou plastiques qui émulsionne et désagrège les dépôts d'aliments associant des graisses, protéines et autres matières organiques animales ou végétales.

BIOCAT renferme une association de bactéries et d'extraits enzymatiques sélectionnés, non dangereux dans les conditions d'emploi pour l'homme, la flore, les animaux, l'environnement, appartenant à la Classe I de l'E.F.B (*European Federation of Biotechnology*) en conformité avec la classe I directive 2000/54/CE (Issus de micro-organismes bactériens non pathogènes).

BIOCAT est utilisé pour le nettoyage des surfaces poreuses ou non, souillées de matières organiques, fermentescibles, corps gras, déchets d'aliments, etc...telles que hottes et extracteurs de vapeurs, buées grasses de cuisines, friteries, pâtisseries, gaines d'évacuations, filtres à graisses des cuisines, gaines d'extraction d'air d'espaces confinés.

COMPOSITION :

Préparation concentrée à base d'agents surfactifs à propriétés émulsifiantes, d'une synergie de bactéries non pathogènes et d'enzymes, agents neutralisants et catalyseurs, associations d'huiles essentielles

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| . ÉTAT PHYSIQUE | : Liquide translucide |
| . MASSE VOLUMIQUE | : 1016 grammes / Litre |
| . REACTION CHIMIQUE | : Proche de la neutralité |
| . pH pur | : 7,20 Environ |
| . ODEUR | : Fraîcheur |
| . COULEUR | : Orange |
| . TENSION SUPERFICIELLE à 1% | : 29,6 Dyne / cm |

Léa M. collectivités – 427 avenue de Limoges - 79000 NIORT
Tel : 05.49.77.08.25 - Fax : 05.49.77.08.29 - E-mail : lea.m.collectivites@orange.fr

SARL au capital de 5 000 € - RCS Niort B 479 221 905- SIRET 479 221 905 00025 - APE 4778C - TVA FR 15 479 221 905

MODE D'EMPLOI :

BIOCAT s'utilise à froid à l'état pur (supports très sales) ou dilué à raison de 1 partie de produit pour 2 parties d'eau par pulvérisation directe à l'aide d'une gâchette mousse sur les supports souillés ou d'un appareil équipé d'un dispositif prolongateur pour les graisses d'extraction des cuisines. Laisser agir au contact de la surface, effectuer ensuite et si nécessaire un bref rinçage à l'eau claire. Produit très conseillé dans les cuisines pour les parties hautes : Filtres, hottes, extracteurs, conduits d'évacuation, grilles murales extérieures afin de réduire les dépôts graisseux qui encrassent les surfaces et qui sont à l'origine des mauvaises odeurs à l'extérieur des bâtiments : odeurs de graisses de cuisine, odeurs froides de fritures, de poissons, désagréables souvent présentes sur les parkings de stationnement devant les locaux de restaurants notamment des cuisines des restaurations rapides.
Nb : Pour les fours, grills, dans le cas de dépôts très carbonés présents sur les surfaces de cuisson, utiliser au préalable notre décapant four spécial alcalin NETFOUR.

PRECAUTIONS D'EMPLOI ET STOCKAGE :



N° 25

ATTENTION

H319 Provoque une sévère irritation des yeux.

P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

Contient

- 5% ou plus, mais moins de 15% de : agents de surface non ioniques
- enzymes

Préparation concentrée, le stockage à une température inférieure à 10 °C peut provoquer la formation de cristaux.

Conserver à une température ambiante entre 10 et 25 °C.

Conserver hors de la portée des enfants.

Utiliser des gants pour éviter contact à la peau

Ne pas mélanger avec d'autres produits acides ou alcalins.