



Azienda con sistema
di qualità certificato
Certiquality
ISO 9001

Data revisione: 02/03/2023

SCHEMA DATI TECNICI

BIO GRASSI

Attivatore biologico per l'eliminazione dei grassi negli impianti di ristorazione professionale e industrie alimentari

BIO GRASSI è costituito da microrganismi specifici per l'elaborazione e la digestione biologica di grassi, tensioattivi, proteine, amidi e cellulosa, tipici dei reflui provenienti dalle preparazioni alimentari.

La sua azione è assicurata dalla presenza in composizione di microrganismi facoltativi (che possono agire indifferentemente sia in ambiente aerobico che anerobico, cioè in presenza o assenza di ossigeno), enzimi derivati, elementi nutrizionali ed è mirata alla metabolizzazione e conseguente fluidificazione di:

- proteine contenute negli alimenti.
- amidi contenuti negli alimenti a base di carboidrati (pasta, pane ecc.).
- grassi vegetali ed animali.
- cellulose dei residui cartacei.
- tensioattivi contenuti nei detersivi.

Grazie alla sua **elevata carica batterica**, previene l'intasamento delle tubazioni e la formazione di cattivi odori, oltre ad attivare la rigenerazione della flora batterica nelle fosse settiche/biologiche.

Smaltito attraverso gli scarichi, favorisce la digestione delle sostanze inquinanti e ripristina il livello ottimale di ossigeno; combatte l'eutrofizzazione poiché si nutre di composti di fosforo.

Non presenta nessuna controindicazione e rappresenta la soluzione più efficace e naturale per la manutenzione di impianti professionali, pozzetti, canalizzazioni e fosse settiche.

IMPIEGO / DILUIZIONI:

Dosare **BIO GRASSI** nelle zone interessate, favorendo l'attivazione per più tempo possibile, per la creazione di una flora batterica ottimale.

Il dosaggio può essere manuale o automatico. Il sistema automatico permette di iniettare automaticamente la quantità necessaria di **BIO GRASSI** nelle acque reflue.

pH applicativo 4,0 ÷ 10,0

DOSAGGI GIORNALIERI

IN FUNZIONE DELLA CAPACITA' DELLA FOSSA TRAPPOLA GRASSI:

Prime 2/3 settimane 50 ÷ 100 ml per m³

Mantenimento 30 ÷ 60 ml per m³

IN FUNZIONE DEI PASTI PREPARATI GIORNALMENTE:

	<i>Prime 2/3 settimane:</i>	<i>Mantenimento:</i>
fino a 100 pasti:	250 ml	150 ml
da 101 a 200 pasti:	350 ml	200 ml
da 201 a 400 pasti:	500 ml	250 ml
da 401 a 700 pasti:	700 ml	350 ml

Oltre: Contattare l'Ufficio Tecnico

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Aspetto:	liquido verde/azzurro
Odore:	inodoro
Pool batterico specifico:	spore stabilizzate, del genere <i>Bacillus</i> , naturali (non O.G.M.)
Classificazione pool batterico:	Gruppo 1 secondo D.Lgs. nr.81 del 09/04/2008
Metabolismo:	anaerobico facoltativo ed aerobico
Produzione enzimatica:	amilasi, cellulasi, lipasi, proteasi, xilanase
Chemiotassi:	positiva
Tossicità:	nessuna
UFC*:	50 milioni/ml.
pH:	7,4 ± 0,5 a 20°C
peso specifico:	1000 gr/l ± 5 a 20°C
Temperatura applicativa:	5 °C ÷ 55 °C
Esente da:	Salmonella e Shigella
Solubilità in acqua:	completa

* UFC: unità formanti colonie

Stabilità' allo stoccaggio:

12 mesi ca (se correttamente conservato, in recipienti chiusi).
Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

AVVERTENZE:

Effettuare il trattamento alla sera, preferibilmente con pompa temporizzata, per l'innesto dei microrganismi in condizioni di massima quiete del flusso di scarico.

Iniziare sempre il trattamento dalle zone limitrofe all'uscita per evitare bruschi e massicci accumuli di sostanze organiche provenienti dagli impianti trattati.

Non utilizzare, contemporaneamente al prodotto biologico, sostanze disinfettanti e/o igienizzanti, che riducono l'efficacia del trattamento.

Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperature comprese tra 0 °C e 45 °C, evitando il gelo e l'esposizione solare diretta.

Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande. Evitare il contatto con gli alimenti ed i contenitori destinati alla conservazione degli stessi.

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

Dati realizzati col supporto di fonti d'informazione attualmente disponibili, non impegnativi per la nostra responsabilità. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi dell'idoneità e completezza di tali informazioni, in relazione al proprio utilizzo specifico.