



Bactoclean®-Flow

Biologische Behandlung von Abflussrohren und Fettabscheidern

Art.-Nr. 8510

Bactoclean®-Flow

- beugt Rohrverstopfungen vor und bekämpft üble Gerüche
- verlängert erheblich die Entleerungsintervalle von Fettabscheidern
- lässt sich problemlos manuell wie vollautomatisch dosieren

Bactoclean®-Flow

- ist die sanfte Alternative zu aggressiven Chemikalien
- baut Fette durch mikrobiologische Prozesse vollständig zu CO₂ und Wasser ab
- belastet weder Abwässer noch Kläranlagen



Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

Gullys und Abflüsse

Bei der Erstanwendung nach Arbeitsende 200 - 300 ml mit etwas Wasser verdünnt in das Abflussrohr gießen und möglichst über Nacht einwirken lassen. Je nach Bedarf diesen Vorgang an drei aufeinanderfolgenden Tagen wiederholen. Zur regelmäßigen Anwendung einmal wöchentlich etwa 200 ml mit Wasser verdünnt in das Abflussrohr gießen.

Fettabscheider

Je nach Geruchsbelästigung und Abflussmenge zwischen 500 - 1000 ml täglich nach Arbeitsende über den Abfluss dem Fettabscheider zugeben. Wenn keine Gerüche mehr auftreten, kann die Menge schrittweise auf etwa 350 – 600 ml pro Tag reduziert werden. Durch ein Sauerstoffanreicherungs-System lässt sich die Wirkung weiter steigern.

Wirkungsweise

Nach der Zugabe bildet sich an den Wänden von Fettabscheidern und Rohren ein stabiler Film aus, der die aktivierten Mikroorganismen hält. Die Mikroorganismen bauen Fette und andere organische Stoffe geruchsfrei und vollständig ab. Konkurrierende, geruchsbildende Abbaumechanismen werden wirkungsvoll unterdrückt. Die Vermehrungsrate der Mikroorganismen richtet sich nach dem Nährstoffangebot. Die Effizienz steigt bei höheren Temperaturen und gelöstem Sauerstoffgehalt.

Chemische Charakterisierung:

Erscheinungsbild:

Blaue Flüssigkeit mit charakteristischem Duft.

Zusammensetzung:

Zubereitung aus Tensiden, natürlichen Bakterienkulturen, Konservierungsmittel, Duft- und Farbstoff in Wasser.

Hinweis:

Die enthaltenen natürlichen Bakterienkulturen entsprechen ausschließlich gentechnisch unveränderten, nicht pathogenen (krankheitsauslösenden) Stämmen der Risikogruppe 1*. Joghurt-Kulturen gehören derselben Klasse an. Für die Anwendung in Gastronomie und Hotellerie geeignet.

* Einstufung durch den Ausschuss für biol. Arbeitsstoffe (ABAS) nach Biostoffverordnung

pH-Wert:

8: Neutral ↴

