



## Bactoclean®-Fresh

Natürliche und universelle Behandlung schlechter Gerüche

Art.-Nr. 8520

### Bactoclean®-Fresh

- ist der effektive Geruchsvernichter für alle Fälle
- kann problemlos manuell wie vollautomatisch dosiert werden
- baut mit seinen Mikroorganismen die Geruchsursache nachhaltig ab

### Bactoclean®-Fresh

- ist perfekt für das Hotelleriegewerbe geeignet, beispielsweise bei Raucherzimmern
- wird auch für die Fahrzeugaufbereitung zur Geruchsvernichtung ohne Ozon empfohlen
- beseitigt Gerüche in Abfallbehältern sowie Press- und Müllcontainern



## Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

### Manuelle Anwendung

Bactoclean®-Fresh mittels Sprühflasche pur auf die zu behandelnden Flächen/Materialien aufsprühen. Bei Bedarf Prozedur wiederholen. Bactoclean®-Fresh verursacht keine Flecken auf Stoffen wie Teppichen oder Vorhängen.

### Automatische Anwendung

Bei Abfall-Containern die Automatik so einstellen, dass pro Tag etwa 4 - 12 Sprühungen erfolgen und jeweils 50 bis 100 ml pro Sprühung ausgebracht wird. Presscontainer je nach Bedarf ein bis viermal pro Stunde behandeln.

### Wirkungsweise

Die aktiven Mikroorganismen bauen organische Stoffe geruchsfrei und vollständig ab. Konkurrierende, geruchsbildende Abbau-mechanismen werden wirkungsvoll unterdrückt. Die Vermehrungsrate der Mikroorganismen richtet sich nach dem Nährstoffangebot. Die Effizienz steigt unter warmen und feuchten Bedingungen. Sind alle verfügbaren „Nährstoffe“ abgebaut, verlieren die Organismen ihre Aktivität.

## Chemische Charakterisierung:

### Erscheinungsbild:

Gelbliche Flüssigkeit mit frischem Duft.

### Zusammensetzung:

Zubereitung aus Tensiden, natürlichen Bakterienkulturen, Nährstoffen, Konservierungsmittel und Duftstoff in Wasser. Alle Tenside sind biologisch leicht abbaubar.

### 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:

8,0: Neutral ↴

