

# Ultra BIO



## BACS À GRAISSE

**Liquide biologique à base  
de micro-organismes**

Dégradation naturelle des graisses  
Réduit la fréquence des vidanges  
Augmente la capacité des bacs à graisse



### > Utilisation

Liquide biologique prêt à l'emploi à base de tensioactifs et de micro-organismes non pathogènes qui dégrade les graisses en composé soluble et élimine les déchets organiques et gras tout en supprimant les odeurs.

### > Mode d'emploi

Ensemencement initial : le bac à graisse et les tuyaux d'entrée et d'évacuation doivent être nettoyés pour que les eaux usées puissent s'écouler librement. Verser une dose du produit dans le bac à graisse, suivi de deux doses d'eau tiède entre 30 °C / 35 °C (se reporter à la dose d'emploi ci-dessous).

Traitement d'entretien : Verser régulièrement une dose du produit dans la canalisation descendante menant au bac à graisse (se reporter à la dose d'emploi ci-dessous).

Si plus d'une canalisation mènent au bac à graisse, alterner le traitement entre les différentes canalisations pour obtenir des meilleurs résultats. Dose d'emploi :

Petite restauration (de 0 à 200 repas/jour) :

Ensemencement initial : 1,5 L – entretien : 350 mL/semaine

Moyenne restauration (de 200 à 500 repas/jour) :

Ensemencement initial : 2 L – entretien : 700 mL/semaine

Grande restauration (de 500 à 1000 repas/jour) :

Ensemencement initial : 3,5 L – entretien : 1,4 L/semaine

### > Composition

Combinaison de micro-organismes et de tensioactifs non ioniques.

### > Caractéristiques

- Aspect : ..... Liquide.
- Couleur : ..... Vert.
- pH pur : ..... ≈ 6,5 - 7,5.
- Densité à 20 °C : ..... ≈ 1,01.

### > Précautions d'emploi

Tenir hors de portée des enfants. 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. Appeler un centre antipoison ou un médecin en cas de malaise. Stocker dans un récipient fermé. Conserver à l'abri du gel et à des températures inférieures à 40 °C afin de préserver la stabilité biologique de la préparation. Utilisation réservée aux professionnels.

### > Logistique

|                                   | 5 kg                 | 20 kg                |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|
| Conditionnement                   | bidon                | bidon                |
| Colis                             | 2 bidons             | 1 bidon              |
| Colis dimensions extérieures (cm) | 27,8 x 18,8 x 28,8 H | 26,6 x 23,8 x 43,2 H |
| Poids brut                        | 10,43 kg             | 21 kg                |
| Code produit                      | 001126A              | 001129               |

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

401364

**GEH**

Parc d'Activités des Cortots  
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon  
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE