

CONCENTRE D'ORIGINE VEGETALE POUR LE TRAITEMENT DES CANALISATIONS

► Evite le figeage des graisses, sauces, huiles chaudes, lorsque celles-ci entrent en contact avec l'eau froide des bacs à graisse, siphons, etc.

► Assure une bonne dispersion des matières organiques et corps gras dans la masse des effluents en fluidifiant et en évitant la formation de couches épaisses en surface, empêchant l'activité de biodégradation des bactéries aérobies.

► Ne contient pas de solvants halogénés, chlorés, ni de solvants pétroliers ou chlorobenzène.

► Réduit les risques de colmatage et d'obstruction des évacuations des rejets et permet l'espacement des vidanges.

LIEUX D'UTILISATION

Cuisines, ateliers de préparation de plats cuisinés, charcuteries, salaisons, conserveries et autres activités en industries agro-alimentaires.

Bacs à graisses, bacs de décantation, siphons, égouts, canalisations d'évacuation, puisards, etc.

MODE D'EMPLOI

EMULSAM CA s'utilise en fonction de l'importance et de l'origine de la matière des graisses à dénaturer, à la concentration de 0,05 à 0,1 % du volume des rejets.

Cette concentration pourra être modulée selon l'intensité des odeurs rencontrées et la formation de couches solides de graisses en surface.

Compatible avec les traitements biologiques de la gamme PURODOR-MAROSAM.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide.

Couleur : verte.

Densité : 0,890 – 0,900.

Inflammabilité : inflammable avant dilution dans l'eau

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants, lunettes.

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

FT1020005883005-1216 EMULSAM CA

**Pour les équipements de
protection individuelle, consultez**

AT-PLUS