



## BIO CONTROL G®

Entretien ouensemencement des grands bacs à graisse (>200 repas/jours)

### - Description -

**BIO CONTROL G®** bénéficie d'une toute nouvelle technologie à base de micro-organismes strictement non pathogènes spécialement étudiée pour traiter les grands bacs à graisse. Son application régulière diminue la couche de graisse et entretient le bac à graisse en évitant les engorgements et les remontées d'odeur. Peut s'utiliser avec l'appareil seko.

### - Applications -

Entretien ouensemencement des grands bacs à graisse de la restauration collective (> 200 repas/jours) et des petites industries agro-alimentaires (boucher, charcuteries, traiteurs, conserveurs, salaisonniers).

Ce produit peut être utilisé en complément du produit de traitement des canalisations de cuisine : **BIO LIQ®**.

### - Avantages -

- Formulation concentrée qui permet de maintenir ou de créer un équilibre biologique dans les bacs à graisse, même en milieu très pollué ;
- Suppression des problèmes d'engorgement et de remontée d'odeurs ;
- Espacement conséquent des vidanges ;
- Action rapide et renforcée grâce à la présence conjointe de micro-organismes et de nutriments (fournissent aux micro-organismes les conditions nécessaires à un développement optimal) ;
- Ensemencement rapide des bacs à graisses neufs et accélération du redémarrage après inutilisation prolongée ;
- Produit naturel, exempt de soude caustique et respectueux de l'environnement ;
- Manipulation absolument sans danger : produit ni toxique, ni nocif ;
- Très bonne stabilité du produit et longue conservation ;
- Dosage manuel ou automatique à l'aide du doseur **BIOMASTER**.

### - Mode d'emploi -

Appliquer le produit manuellement ou à l'aide d'un doseur automatique, directement dans le bac à graisse ou dans un siphon au plus près du bac à graisse.

- **BAC A GRAISSE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :**

NOMBRE DE REPAS PAR JOUR	DOSAGE JOURNALIER * (ml)
200 – 500	200 à 250
500 – 1000	250 à 400
1000 – 2000	400 à 600
2000 – 4000	600 à 1000
4000 – 6000	1000 à 1200
Au-delà de 6000	Consulter notre technicien

\*quantité minimum nécessaire pour un traitement d'entretien

➤ **BAC A GRAISSE DES PETITES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES :**

Volume du bac à traiter (m <sup>3</sup> )	5	10	20	40
<b>Dosage journalier en fonction de l'intensité du problème (ml)</b>	120 à 200	150 à 300	200 à 500	300 à 800

**- Caractéristiques -**

Aspect : liquide opaque  
Couleur : crème  
Parfum : neutre  
Conservation 1 ½ ans

**- Conditionnement -**

Bidons de 5 L (cartons de 4)  
Bidons de 25 L

**- Stockage et manipulation -**

- Conserver hors de portée des enfants
- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment à l'eau et consulter un spécialiste.
- En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'étiquette ou l'emballage.
- Stocker le produit dans un endroit frais et sec. Conserver à l'abri du gel et éviter les expositions prolongées à des températures supérieures à 40°C.
- Les microorganismes étant en suspension dans ce produit, un dépôt peut apparaître lorsque le produit reste au repos. Agiter avant utilisation pour permettre l'homogénéisation des microorganismes et garantir une efficacité optimale du produit.



**Conditions d'application particulières des produits de la gamme Actemia.**

- Les produits de désinfection et les détergents puissants sont toxiques pour les microorganismes : appliquer les produits biologiques en dernier .
- Diluer avec de l'eau froide.
- En cas de bouchage ou accumulation de matière important, remettre les installations en état à l'aide d'interventions mécaniques ou de produits chimiques avant de démarrer le traitement.
- La réussite de traitement sera directement liée au respect du dosage et à la régularité des applications.

Juin 2015  
HYDRACHIM Route de saint Poix – 35370 Le Pertre – France  
Tél : 33(0) 2 99 96 80 08 Fax : 33 (0) 2 99 96 82 00  
[www.hydrachim.fr](http://www.hydrachim.fr)

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.