

CANA super P

Biotraitement des canalisations



PROPRIETES

CANA super P élimine les problèmes d'odeurs, dégrade les dépôts de matières organiques, rétablit le diamètre d'écoulement.

Les micro-organismes contenus dans le CANA super P produisent des enzymes dégradant les graisses, protéines, amidon, cellulose, déposés dans les canalisations

CANA super P s'utilise pour le traitement des canalisations verticales ou horizontales d'immeubles, d'usines, de bureaux, etc.

APPLICATIONS

Commencer le traitement des canalisations par un traitement choc pour rétablir l'équilibre nutritionnel et ainsi préparer la surface des canalisations à recevoir les micro-organismes du CANA super P.

Dose choc :

1 KIT CANA super P pour 10 appartements (voir fiche technique du KIT CANA super P).

Traitement d'entretien :

50 à 60 g de CANA super P/ point d'eau . (En moyenne 3 points d'eau par appartement : cuisine, salle de bain, toilettes)..

Diluer le produit dans un seau d'eau tiède (30°C), ou dans l'évier, laisser les micro-organismes se revitaliser 30 à 45 min puis verser dans la canalisation à traiter.

Renouveler le traitement suivant l'état des canalisations.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect: poudre grisâtre

pH en solution à 10 % : 8,5

Masse volumique : 1

Température d'utilisation : 15 à 40 ° C

CANA super P est sans danger pour l'homme, les animaux et la flore.

CANA super P contient des micro-organismes sélectionnés (Classe I, Norme X42040), des nutriments et des charges minérales pour la fixation des micro-organismes

CANA super P

Biotraitement des canalisations



CONDITIONNEMENT

Unité : carton de 2 kg

Conditionnement standard : 3 x 2 kg

Unité : seau de 5 kg
(avec cuillère osseuse d'environ 50g)

Conditionnement standard : 4 x 5 kg

PRECAUTIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

- ☞ Conserver en emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, hors de la portée des enfants
- ☞ Refermer l'emballage après chaque utilisation.
- ☞ En cas de contact avec la peau, les yeux, rincer immédiatement et abondamment à l'eau claire pendant 15 minutes.
- ☞ Durée de conservation du produit : 2 ans à partir de la date de fabrication.