

GR P

Biotraitement des graisses

PROPRIETES

GR P permet le traitement biologique des graisses dans les canalisations et/ou dans les petits bacs à graisses.

GR P s'utilise pour le traitement des bacs à graisses individuels ou de restaurants. Il s'agit d'un traitement manuel.

Il contient des bactéries sélectionnées pour le traitement des graisses d'origine végétale et animale.

APPLICATIONS

- 1 Le traitement du bac à graisses doit se faire sur un bac propre : juste après la vidange
- 2 Le **traitement choc** se fait avec un KIT GR P (voir fiche technique du KIT GR P).
- 3 **Traitement d'entretien :**

Nombre de repas / jour	Dose d'entretien / semaine	.Remarque : En cas de charges exceptionnelles, d'odeurs ou de difficultés d'écoulement, multiplier par 2 la dose d'entretien jusqu'au rétablissement des conditions normales
01 à 50	50 g	
50 à 100	100 g	
100 à 150	150 g	
150 à 200	200 g	
200 à 300	250 g	
300 à 400	300 g	
400 à 500	350 g	

Faire le traitement une heure après le lavage de la cuisine.

Dissoudre le produit dans un seau d'eau tiède (30°C), laisser les micro-organismes se revitaliser 30 à 45 min puis verser la solution dans un siphon de sol ou dans un évier en amont du bac à graisses.

Pour un résultat maximum, **le traitement ne doit pas être interrompu.**

NB : Il est interdit de verser les huiles de fritures dans les bacs à graisses.



GR P

Biotraitement des graisses

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : poudre beige prête à l'emploi.

pH : 7,5.

Masse volumique : 1

GR P est sans danger pour l'homme, les animaux et la flore. Il s'agit d'un mélange de micro-organismes sélectionnés (Classe I, Norme X 42040), de nutriments et de charges minérales.

CONDITIONNEMENT

Unité : carton de 2 kg

Conditionnement standard : 3 x 2kg

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

- ☞ Conserver en emballage d'origine, hors de la portée des enfants, dans un endroit frais et sec.
- ☞ 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 : 2 ans.

