



ULTIMA CONSULTING S.L.
Paseo de Zorrilla, 22-2º
47006 VALLADOLID
Tlf.: 983 280 269

FICHA TECNICA

ULTIM GEL – GEL ABSORBENTE ULTRACCIÓN PROFESIONAL (9x750 gr.)

APLICACIONES:

Especialmente indicado para la fácil recogida de fluidos acuosos de todo tipo: fluidos corporales, vómitos, derrames de bebidas, etc.

Dirigido a guarderías, geriátricos, parques infantiles, empresas de transporte, ambulancias, hospitales, hoteles, restaurantes, etc.

Herramienta eficaz para los servicios de limpieza para pabellones deportivos, carpas, ferias, etc.

BENEFICIOS

- Alto rendimiento muy superior a los absorbentes convencionales.
- Se produce una absorción integral: Absorción instantánea, secado y aromatización.
- Absorbe líquidos acuosos solidificando y formando perlas de gel seco que pueden ser retiradas fácilmente con una escoba.
- Aplicado inmediatamente deja los suelos totalmente secos y limpios.
- Mejora las actuaciones de emergencia frente a derrames facilitando la limpieza y evitando la dispersión de los residuos.
- Ofrece una excelente imagen frente a clientes y/o usuarios de las instalaciones.

DOSIFICACION Y MODO DE EMPLEO:

Cubrir el líquido con el producto, dejar actuar unos segundos y recoger las perlas de gel seco con una escoba

El poder de absorción dependerá de la viscosidad y polaridad del líquido que se quiera contener. Orientativamente se pueden considerar los siguientes datos sobre rendimiento por litro vertido:

Agua 30g, Coca cola 50g, Vino 100g, Orina 70g.....

PRINCIPALES CARACTERISTICAS BASICAS:

ASPECTO	Granulado
COLOR	Blanco ligeramente azulado.
OLOR	Mentolado
DENSIDAD 20°C	0,55-0,60

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

- Producto clasificado como biodegradable. Los residuos pueden ser fácilmente eliminados mediante procesos físicos (filtrado)
- La eliminación final dependerá de la concentración y naturaleza del producto absorbido.
- En el diseño del producto se han tenido en cuenta criterios ambientales.
- Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad.

Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso