



urbalive  
by plastia

## GAMA COMPOSTADORES

urbalive  
by plastia

- TRANSFORMACIÓN DE LOS RESIDUOS orgánicos en compost.
- DESDE LA COMODIDAD del hogar.

# VERMICOMPOSTADOR ECONOMY

**Material:** Gris plástico reciclado, verde plástico virgen

## características

- El vermicompostador ECONOMY para (lombrices de tierra de California) es perfecto para los pisos o apartamentos pequeños.
- Ideal para principiantes entusiastas del compostaje.
- Incluso en las cocinas más pequeñas, siempre habrá espacio.
- En unos meses, en un recipiente especial,

las lombrices convierten los desechos orgánicos en un vermicompost que se asemeja a la turba en su estructura.

- Se obtiene el té de lombrices de tierra.
- El vermicompost y el té de lombrices de tierra son excelentes fertilizantes con un alto contenido de enzimas y minerales que ayudan al crecimiento y protegen las plantas de las enfermedades.

## Vermicompostador Economy

Color	Referencia	Código EAN	Dimensiones producto	Peso	Embalaje	Dimensiones	Peso
■ GRIS	PT1606967020R	8590415017424	Longitud, ancho, alto 38 x 38 x 38 cm	2,743 Kg	Caja cartón 1	Longitud, ancho, alto 38,2 x 38,2 x 19 cm	3,055 Kg



Gris plástico reciclado



1 Instalamos el marco de pantalla con su tela filtrante en la base de la parte inferior.



2 Colocar el depósito de compostaje sobre la base, añadimos el mismo cartón de la caja donde viene la compostera.



3 Añadir las lombrices, cubriéndolas de tierra y todo el fondo del nivel de compostaje con una capa de 2-3 cm de desechos biológicos.



4 Aproximadamente dos meses se habrá producido el llamado té de lombrices, excelente fertilizante para el cuidado de las plantas.

## Qué pertenece a la compostera

- Esquejes y residuos de verduras y frutas (cáscaras de patata, pepitas del corazón de la manzana, hojas de verduras...)
- Bolsitas de té.
- Posos y filtros de café.
- Sobras de verduras cocidas.
- Cáscaras de huevo trituradas.
- Toallas de papel.
- Cartón humedecido.
- Pan seco.
- Restos de plantas de interior y exterior.

## Qué no pertenece a la compostera

- Alimentos de sabor marcado como jengibre o la mayoría de cítricos.
- Productos lácteos.
- Productos de carne.
- Huesos.
- Aceite, manteca de cerdo y otras grasas.

### Consejo

No tirar dentro las verduras sobrantes o las peladuras de patata al comienzo del compostaje. Al principio, una pequeña cantidad de lombrices no puede descomponer el compost con sus enzimas y estos residuos pueden oler mal.

capacidad  
**15+15**  
litros

**+5 >>>**  
**+25°C**

Temperatura adecuada en la compostera



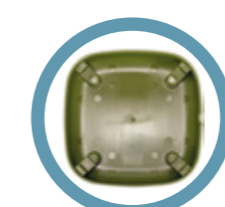
Caja embalaje



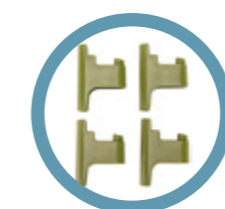
Marco del nivel



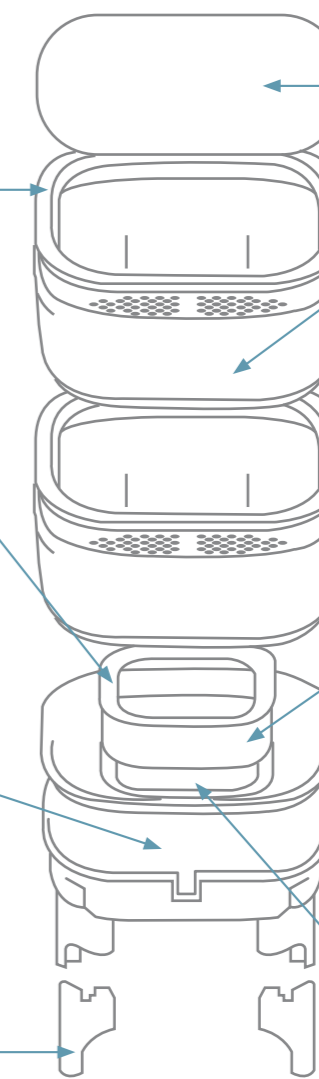
Marco de pantalla de filtro



Parte inferior



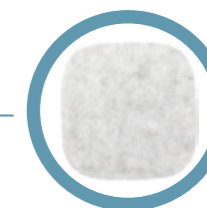
Patatas



Tapa



Nivel de compostaje



Tela filtrante



Pantalla de filtro pieza principal

# COMPOSTADOR BOKASHI

Material: Plástico reciclado

## características

- Recipiente compostador para interiores.
- Permite el procesamiento de desechos orgánicos en el hogar.
- Proceso a través de las bacterias de fermentación donde convierten los desechos orgánicos en un líquido y en una mezcla fermentados.
- El término Bokashi se refiere a una transformación de los desechos orgánicos vía fermentación usando bacterias.
- Proceso de fermentación sin la presencia de aire, evita por tanto la aparición de procesos de putrefacción. No hay olor ni insectos.
- Una forma ecológica de reciclar los desechos y además más rápida (unos 14 días).



**Bokashi compost** puede ser usado como un fertilizante.

**Bokashi juice** puede ser usado como desatascador de desagües obstruidos y como fertilizante pues dispone de microorganismos que favorecen el crecimiento natural de las plantas.



## Compostador BOKASHI

Color	Referencia	Código EAN	Dimensiones producto	Peso	Embalaje	Dimensiones	Peso
■ GRIS	PT1606966020R	8590415017189	Longitud, ancho, alto 24 x 25,7 x 35 cm	2,79 Kg	Caja cartón 1	Longitud, ancho, alto 25 x 26,3 x 35,5 cm	3,08 Kg



Colocamos en el contenedor los residuos orgánicos y añadimos la mezcla de bacterias especiales.



Una vez tengamos los residuos orgánicos y la mezcla de bacterias colocamos la tapa opresora y cerramos el compostador.



Después de unos 14 días obtendremos el "Bokashi compost" y el "Bokashi juice", para ser utilizados como fertilizante natural.



Cara frontal



Cara trasera



Caja embalaje

