

# DEGRIP A

## DEGRIPPANT ALIMENTAIRE

### AVANTAGES

- \* **Dégrippe et chasse l'humidité. Protège** contre la corrosion. **Excellent pouvoir mouillant** et pénétrant. Fluide **incolore et sans odeur**. Fonctionne dans **toutes les positions**. Très simple d'utilisation. **Insoluble** dans l'eau. Utilisable pour le **contact fortuit avec les denrées alimentaires**. Correspond aux exigences de la **F.D.A.\* Gaz propulseur ininflammable**.

### UTILISATIONS

- Dans toutes les industries agroalimentaires, conserveries, boulangeries industrielles, abattoirs, usines de transformation, ... Mécanismes bloqués par la corrosion en milieu alimentaire (ambiances chaudes, humides, corrosives, ...)

### MODE D'EMPLOI

- \* Vaporiser **DEGRIP A** à 20 cm des parties à traiter. Attendre quelques instants, (recommencer l'opération pour les pièces fortement corrodées). Désassembler les pièces grippées.  
Nota: F.D.A.\* (Food and Drug Administration).

### CARACTERISTIQUES

<i>Principaux composants :</i>	<i>Agents lubrifiants, anti-grippants, anti-corrosion et hydrofugeants</i>
<i>Aspect :</i>	<i>Liquide</i>
<i>Couleur :</i>	<i>Jaune limpide</i>
<i>Odeur :</i>	<i>Caractéristiques</i>
<i>Point éclair :</i>	<i>&gt; 56°C</i>
<i>Gaz propulseur :</i>	<i>CO<sub>2</sub></i>

### CONDITIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

NOTA : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

NOTA : Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non-conforme à nos instructions.