

# GRAISSALIM

## GRAISSE ALIMENTAIRE BLANCHE

### AVANTAGES

- \* Pure graisse blanche. Peut être utilisée **en industrie alimentaire. Recommandée** contre la corrosion chimique et électrolytique. **Résiste** aux températures élevées. **Résiste** aux contraintes mécaniques. **Résiste** à l'eau et aux vapeurs salines. Grande résistance aux détergents alcalins utilisés lors du nettoyage. **Gaz propulseur ininflammable.**

### UTILISATIONS

**Lubrification des machines utilisées dans** les meuneries, boulangeries industrielles, biscuiteries, laiteries, conserveries, abattoirs, charcuteries industrielles, ...

### MODE D'EMPLOI

- \* Nettoyer très soigneusement les parties à traiter avec **FORMULE 2000**. Agiter vigoureusement l'aérosol, puis pulvériser **GRAISSALIM** avec ou sans l'aide du tube directeur sur les endroits ou surfaces à traiter.

### CARACTERISTIQUES

Forme :	Graisse
Couleur :	Blanche
Odeur :	Caractéristiques
Densité :	0,80
Point éclair :	41°C
Plage d'utilisation :	- 25 à + 180°C
Point de goutte :	200°C
Gaz propulseur :	CO <sub>2</sub>
Inflammabilité :	Préparation inflammable

### 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.