

DEGRAISSE AL



DEGRAISSANT ALIMENTAIRE NSF / InS

AVANTAGES

Dégraissant alimentaire.

Tous les composants de cette formulation aérosol ont été homologués par les organismes européens InS et américains NSF* pour un contact fortuit avec les aliments.

Ne contient pas de composé aromatique, bromé ou chloré. Sans MOSH – MOAH.

Sans risque de corrosion sur des pièces polies ou délicates.

Fonctionne dans toutes les positions.

Volume net : 97% de matière active utilisable.

UTILISATIONS

Permet le dégraissage à froid des métaux ferreux ou alliages légers en contact avec des produits alimentaires.

Recommandé pour le nettoyage et l'entretien des surfaces en inox.

Utilisable dans les conserveries, meuneries, boulangeries, abattoirs, brasseries, sur les chaînes convoyant des produits alimentaires...

MODE D'EMPLOI

Travailler en atmosphère ventilée et toujours hors tension.

Bien agiter l'aérosol avant emploi et appliquer sur le support en pulvérisant à une distance de 20 cm environ.

Laisser agir pendant 30 à 60 secondes.

Essuyer avec un chiffon propre et sec ou rincer à l'eau.

Travailler en atmosphère ventilée et toujours hors tension.

L'aérosol est utilisable dans les positions tête en haut et tête en bas.



CARACTERISTIQUES

NSF :

Aspect :

Odeur :

Point éclair :

Densité à 20°C :

Volume net :

Viscosité :

Température d'auto inflammation :

Taux d'évaporation (Acétate de n-butyle = 1) :

Point de congélation :

Teneur en COV :

Gaz propulseur :

Mention d'avertissement :

Classements CLP :

Category Code : K1 A8 Registration 137957

liquide incolore

faible

60 °C

0.76

400 ml

< 20,5 mm²/s

> 200 °C

0.09

< -50°

775 g/l (96.3%)

CO₂

DANGER

SGH02

Conditionné

en France



PRECAUTIONS 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.

Quelques références complémentaires :

GRAISS'NET G ♦ GRAISS'NET LIQUIDE



V02 du 16.05.2024