

# DEG'ALIMENTAIRE

## Dégraissant alimentaire

### CARACTERISTIQUE PHYSICO – CHIMIQUES :

Liquide incolore, inodore.

Exempt de composés aromatiques, bromés ou chlorés.

Point d'éclair : 56°C

Densité = 0.76 à 20°C

Viscosité à 25°C : 1.50mm<sup>2</sup>/s (ASTM D 445)

Température d'auto-inflammation : >200°C

Point de congélation : < - 50°C

Taux d'évaporation (Acétate de n-butyle =1) :0.09

Volume net : 97% de matière active utilisable

Gaz propulseur ininflammable

### CONDITIONNEMENT :

Carton de 12 aérosols de 500ml

### PROPRIETES

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

Sans risque de corrosion sur des pièces polies ou délicates.

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

Produit à usage professionnel.

### MODE D'EMPLOI

Pulvériser le spray à environ 20cm des parties à traiter.

Laisser agir pendant 30 à 60 secondes.

Essuyer avec un chiffon propre et sec.

Travailler en atmosphère ventilée et toujours hors tension.

### RECOMMANDATIONS

Récipient sous pression. A protéger contre les rayons solaires et à ne pas exposer à une température supérieure à 50°C. Ne pas percer, ne pas brûler, même après usage. Ne pas vaporiser sur une flamme ou sur un corps incandescent. Conserver à l'écart de toute flamme ou source d'étincelle ou d'ignition. Ne pas fumer. Conserver hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné.

Format du boîtier : 65x195 fer blanc

Volume net : 400 ml

Capacité nominale : 650 ml

Gaz propulseur : CO<sub>2</sub>

Etiquette de danger : F+ Extrêmement inflammable