

FICHE TECHNIQUE

(date : 24/01/2023)

DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE

DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">❖ Nettoyage de pièces mécaniques❖ Prêt à l'emploi❖ Utilisation en cuve ou application au chiffon ou au pinceau❖ Auxiliaire de maintenance indispensable de l'industrie agroalimentaire à chaque fois que des opérations de dégraissage sont nécessaires.❖ Son pouvoir solvant et son point éclair élevé lui confèrent des performances de haut niveau et des conditions de travail sûres.
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none">❖ Séchage total et rapide❖ Haut pouvoir solvant❖ Odeur faible❖ Sans action corrosive sur les métaux usuels
SPECIFICATION	<ul style="list-style-type: none">❖ Conforme aux dispositions du Guide CNERNA 1992. Il peut entrer en contact fortuit avec l'aliment (FDA 21 CFR 172 . 882 et FDA 21 CFR 172 . 884 dans les limites fixées par la réglementation).

CARACTERISTIQUES	VALEUR
MAspect / Couleur	Fluide incolore
asse volumique à 15°C (kg/m3)	710-810
Point d'éclair V.O. (°C)	>61

Ces descriptions techniques correspondent à nos connaissances techniques actuelles. Les données indiquées sont des valeurs en moyenne. Il pourrait se produire des déviations dans les tolérances usuelles.