

DECOLUB AL SP

GRAISSE ALIMENTAIRE CODEX NSF / InS



- Graisse à base d'huile de vaseline codex gélifiée, spécialement formulée pour l'utilisation en milieu 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 :
 - Homologué NSF – H1, numéro d'enregistrement 137482
 - Homologué InS – H1, numéro d'enregistrement 1795411
- Recommandée partout où un lubrifiant non salissant est nécessaire.
- Elle peut être éliminée facilement par les solvants organiques.

UTILISATIONS :

DECOLUB AL SP est recommandé pour les machines utilisées en meunerie, boulangeries industrielles, biscuiteries, laiteries, fromagerie, conserveries, abattoirs, brasseries, chocolaterie, charcuteries industrielles, eaux de sources, eaux minérales, dans les secteurs viticoles et vinicoles ...

APPLICATIONS :

Nettoyer très soigneusement les parties à traiter avant application.
Agiter vigoureusement l'aérosol avant utilisation jusqu'au décollement de la bille.
Pulvériser le spray à l'aide du tube prolongateur pour les endroits bien précis à atteindre.
Utiliser le diffuseur d'origine pour les surfaces plus importantes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect : Gel Translucide
Plage d'utilisation : -20°C à +180°C
Pas de point de goutte
Gaz propulseur ininflammable
Volume net : 400 ml



Les informations contenues dans ce document sont fournies par SODECO afin de permettre une utilisation optimale de ses produits. SODECO se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment. Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.