

SOLVALIM

SOLVANT DEGRAISSANT UTILISABLE EN MILIEU ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES

Solvant de grande pureté permettant le dégraissage à froid des pièces ou surfaces pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Formule exempte de composés aromatiques, bromés ou chlorés.

Gaz propulseur ininflammable.

Parfaitement adapté pour le dégraissage des pièces dans les conserveries, boulangeries industrielles, abattoirs,...

MODE D'EMPLOI

- **Dilution** : produit prêt à l'emploi.
- **Application** : chiffon de type CHIFTECH.
-
- Bien agiter avant emploi.
- Pulvériser sur les surfaces à traiter.
- Laisser agir quelques instants.
- Essuyer avec un chiffon de type CHIFTECH.

PROPRIETES PHYSIQUES

- Aspect : liquide.
- Couleur : incolore.
- Odeur : inodore.
- Densité à 20°C : 0,76.
- Point éclair : 56°C.
- Auto inflammation : > 200°C.



PRECAUTIONS EVENTUELLES

De par la diversité des plastiques, nous préconisons un test de compatibilité sur ces supports.
Stockage dans un endroit frais et sec en emballage d'origine fermé, à l'abri du gel et des fortes chaleurs.



Les indications d'emploi ci-dessus ne sont que des recommandations générales dont l'adaptation à chaque cas particulier est laissée au compte de l'utilisateur. Nous déclinons toute responsabilité quant aux conséquences de cette adaptation eu égard aux nombreux facteurs qui échappent à notre contrôle. Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de spécialités conformes aux spécifications d'emploi figurant sur l'emballage.
Indice 0 / juin 2010