



## FICHE TECHNIQUE

(date : 24/01/2023)

## DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>DESCRIPTION</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Nettoyage de pièces mécaniques</li><li>❖ Prêt à l'emploi</li><li>❖ Utilisation en cuve ou application au chiffon ou au pinceau</li><li>❖ Auxiliaire de maintenance indispensable de l'industrie agroalimentaire à chaque fois que des opérations de dégraissage sont nécessaires.</li><li>❖ Son pouvoir solvant et son point éclair élevé lui confèrent des performances de haut niveau et des conditions de travail sûres.</li></ul> |
| <b>AVANTAGES</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Séchage total et rapide</li><li>❖ Haut pouvoir solvant</li><li>❖ Odeur faible</li><li>❖ Sans action corrosive sur les métaux usuels</li></ul>   |
| <b>SPECIFICATION</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>❖ 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).</li></ul>  |

| CARACTERISTIQUES                            | VALEUR          |
|---|-----------------|
| Aspect / Couleur                            | Fluide incolore |
| Masse volumique à 15°C (kg/m <sup>3</sup> ) | 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.