



Grasso alimentare (G011)

Grasso ideale per la pulizia e manutenzione di macchinari e utensili in ambito alimentare: ma se entra in contatto con alimenti? Niente paura: è un grasso appositamente certificato!



Quantità	400 ml
Barcode	EAN 13: 8034108892283
Confezione:	12 pz

GRASSO ALIMENTARE - Grasso incolore purificato idoneo al contatto accidentale con alimenti. Lubrificante ad ampio spettro di utilizzo per il settore dell'industria alimentare, per la manutenzione ordinaria e straordinaria di macchine ed utensili che possono venire accidentalmente a contatto con alimenti. Ideale per la lubrificazione di apparecchiature per la preparazione ed il confezionamento di alimenti: scivoli, griglie, trasporti, affettatrici, coltelli e seghe, forni frigoriferi. Protegge efficacemente parti cromate e guarnizioni di tenuta da vapori e/o agenti detergenti utilizzati per il lavaggio.

Specifiche Tecniche:

Aspetto	Bombola contenente liquido sotto pressione
Colore	trasparente
Odore	inodore
Densità relativa	a 20°C 0,66 ÷ 0,70 g/ml
Punto di infiammabilità	Inf. 0° C estremamente infiammabile
Pressione a 20°C	4/6 bar
Punto di scorrimento:	< - 10°C
Penetrazione a 25°C	220 - 250 mm/10
Certificazione H1	Cat. Code H1 - INS reg. N° 1795784

MODALITÀ D'USO Agitare bene la bombola. Spruzzare direttamente sulla superficie da trattare da una distanza di 15 – 25 cm. Il prodotto può essere erogato anche con cannucina (inserita nel tappo).

MODALITÀ DI STOCCAGGIO

Prima dell'utilizzo: Stoccare il prodotto in un posto asciutto e non stoccarlo a temperature sotto 0°C e sopra 45°C, dopo l'uso tenere i contenitori ben chiusi. Se stoccato nella confezione originale il prodotto può essere conservato per 24 mesi (garanzia). Il prodotto non è soggetto a scadenza.

Dopo il primo utilizzo: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Le presenti informazioni, seppur ritenute attendibili, debbono essere considerate indicative. Il loro utilizzo non implica alcuna responsabilità da parte nostra ivi compresa la violazione di eventuali brevetti o licenze. E' responsabilità degli utilizzatori verificare preventivamente l'idoneità del prodotto per l'impiego specifico.

CONSULTARE LA SCHEDA DI SICUREZZA DEL PRODOTTO PRIMA DELL'USO