



ALIMINOX - AE148

Brillantageur d'inox de qualité alimentaire

Produit à usage professionnel pour l'entretien et le traitement des surfaces en acier inoxydable.
Convient pour la protection des surfaces des matériels pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires.

Redonne brillant et propreté aux éléments traités (cuisines industrielles, fours, éviers inox, chaînes de fabrications alimentaires...).

Conforme aux spécifications les plus sévères requises par les différentes pharmacopées.

Caractéristiques :



- Huile paraffinique hautement raffinée.
- Utilisation en milieu alimentaire.
- Incolore, inodore, haute stabilité à l'oxydation.
- Point éclair > 55 °C.
- Viscosité cinématique à 20 °C : 36,2 CST (NFT 60100).
- Volume net : 97 % de matière active.

Mode d'emploi :

- Bien agiter l'aérosol avant utilisation.
- Éliminer préalablement les salissures importantes.
- Pulvériser à environ 20 cm des surfaces à traiter.
- Appliquer régulièrement.
- Essuyer avec un chiffon propre, sec et non pelucheux.
- Travailler en atmosphère ventilée.

Règlementation :

- Danger. Respecter les précautions d'emploi.
- Conforme à l'arrêté 08.09.1999 modifié, relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
- Conforme au règlement (CE) n°1272/2008 et ses adaptations. Consulter la FDS sur demande.
- DANGER. H222 Aérosol extrêmement inflammable. H229 Récipient sous pression: peut éclater sous l'effet de la chaleur. EUH066 L'exposition répétée peut provoquer dessèchement ou gerçures de la peau.

