

SOLVALI Aérosol

DEGRAISSANT ALIMENTAIRE



RÉF > ASO

09/03/2009

PROPRIÉTÉS

SOLVALI est une coupe de solvants, non chlorés, spécialement élaborée pour le nettoyage de toutes les pièces mécaniques ou autres pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.

SOLVALI dissout tous les cambouis, les graisses et huiles minérales, animales, végétales ainsi que les liquides hydrauliques.

SOLVALI sèche rapidement sans résidu et n'oxyde pas les pièces nettoyées.

SOLVALI présente des propriétés intéressantes pour décoller des étiquettes et certains résidus de colle acrylique et d'adhésifs dans l'industrie alimentaire.

SOLVALI n'altère pas la plupart des peintures (un essai préalable est cependant conseillé).

SOLVALI peut être utilisé dans les conserveries, meuneries, boulangeries industrielles, biscuiteries, laiteries, abattoirs, charcuteries industrielles, sur des chaînes convoyant des produits alimentaires, etc...

MODE D'EMPLOI

Pulvériser à 10 ou 20 cm sur les parties à traiter.

Laisser agir 30 à 60 secondes, puis essuyer avec un chiffon propre et sec.

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.celtique-industrielle.fr

LES + PRODUITS



■ AGREMENT NSF
N° 138769
CODE CATEGORIE H1

SANS ODEUR

NETTOYAGE ET
DEGRAISSAGE
EN MILIEU
ALIMENTAIRE



SANS
ALLERGENES

SANS AGRESSIVITE
VIS A VIS

- EPIDERME
- METAL
- PLASTIQUES
- PEINTURES



LA CELTIQUE
FABRICANT FORMULATEUR

BP 20140 | PLÉRIN | T 02 96 79 86 86
contact@celtique-industrielle.com