

GRAISSALI

GRAISSE BLANCHE ALIMENTAIRE

RÉF > GRA01/02

31/03/2014



PROPRIÉTÉS

GRAISSALI est une graisse sans savon, élaborée avec des composants choisis, ne présentant aucun caractère de toxicité et pouvant se trouver en contact fortuit avec les denrées alimentaires.

GRAISSALI, d'aspect blanc translucide, sans goût, sans odeur, répond aux exigences nouvelles des industries alimentaires pour éviter tout risque de pollution accidentelle.

GRAISSALI est conforme à la réglementation USFDA H1.

GRAISSALI présente un pouvoir lubrifiant élevé, s'utilise dans une plage de température de -10°C à +150°C (200°C en pointe, point de goutte > à 250°C), est insoluble à l'eau et à la vapeur.

GRAISSALI est adapté à toutes les industries alimentaires comme la fabrication et le conditionnement du vin, de la bière, des eaux minérales, lors de la fabrication d'aliments à base de farine, dans les industries de la viande, du poisson, des légumes et dans les laiteries.

GRAISSALI est particulièrement apprécié pour les paliers, articulations et roulements (entre 500 et 5000 t/mm) et tous matériels de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires et aussi dans d'autres domaines n'exigeant pas la qualité alimentaire.

MODE D'EMPLOI

GRAISSALI se présente en cartouche, et est donc facilement pompable

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Produit destiné à un usage professionnel.

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

LES + PRODUITS



AGRÉMENT NSF N° 137885
CODE CATÉGORIE H1

SANS RISQUE POUR LES
DENREES ALIMENTAIRES

USAGES MULTIPLES

SANS
ALLERGENES

STABILITE
THERMIQUE
ET
MECANIQUE

POUVOIR
LUBRIFIANT
TRES
ELEVE



FORTE ADHESIVITE



LA CELTIQUE

FABRICANT FORMULATEUR

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