

LUSIALI

LUBRIFIANT SILICONE

ALIMENTAIRE



RÉF > ALA

14/11/2017

PROPRIÉTÉS

LUSIALI est un complexe d'huiles polyméthylsiloxaniques incolores, inodores, de qualité alimentaire, spécialement conçu pour assurer et cumuler, entre autres, les fonctions suivantes :

- Agent de glissement dans le domaine alimentaire (cuisines, entrepôts frigorifiques, usines agroalimentaires, convoyeurs...).
- Lubrification « propre » des petits mécanismes (charnières, serrures, câbles, caoutchouc de portes de chambres froides, etc...).
- Anti-adhérent des salissures (poussière, huile, eau...).
- Démoulage des pièces plastiques injectées ou thermoformées, du caoutchouc, barquettes destinées à recevoir des denrées alimentaires.
- Qualités HYDROFUGES et ANTISTATIQUES appréciables.

LUSIALI est efficace entre -60°C et $+230^{\circ}\text{C}$, est non corrosif et n'attaque pas les métaux et plastiques.

MODE D'EMPLOI

Agiter l'aérosol.

Pulvériser à environ 20 cm du support propre.

Laisser sécher quelques instants avant de commencer le travail ou essuyer l'excédent avec un chiffon sec suivant l'utilisation.

Si la surface est très absorbante, renouveler l'opération.

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

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

LES + PRODUITS



AGREMENT NSF N° 138256
CODE CATEGORIE H1

3 FONCTIONS :

- LUSTRANT
- LUBRIFIANT
- ANTI-ADHERENT

NON AGRESSIF

SILICONE
ALIMENTAIRE

SANS
ALLERGENES

EFFICACE ENTRE
 -60°C et $+230^{\circ}\text{C}$

FAVORISE LE
GLISSEMENT



LA CELTIQUE
FABRICANT FORMULATEUR

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