

# 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](http://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