

H1 Detergente spray per il settore alimentare

- ▶ **Certificazione NSF**
- ▶ **Qualità professionale**

Caratteristiche

- ▶ Pulisce e sgrassa senza residui nei settori H1
- ▶ Rimuove sporcizia, oli, ecc.
- ▶ Rimuove anche i residui di grasso ostinati
- ▶ Fisiologicamente ed ecologicamente innocuo
- ▶ Privo di acetone e silicone
- ▶ Buona compatibilità con i materiali
- ▶ Valvola 360°

Vantaggi di utilizzo

- ▶ Utilizzo universale
- ▶ Dosabilità ottimale
- ▶ Applicazione mirata

Campi di applicazione

- ▶ Per la pulizia di superfici metalliche in aree dove si sconsiglia l'uso di prodotti per la pulizia che comportano rischi per gli alimenti contenenti additivi e/o solventi pericolosi
- ▶ Per la pulizia di macchine, piani di lavoro e utensili nell'industria alimentare, della ricreazione o domestico



Nonfood Compounds
Program Listed H1
(156636)



H1 Detergente spray per il settore alimentare

Contenuto 400 ml
N° art. 299 6 400CE

Aerosol

Impiego

- ▶ Industria alimentare
- ▶ Panifici
- ▶ Cucine professionali
- ▶ Macellerie
- ▶ Gastronomia

Utilizzo

Spruzzare le parti da pulire con **FoodLine H1 spray per il settore alimentare** da una distanza di circa 20 cm e lasciare asciugare. Il microtubo consente applicazioni mirate. Il **detergente spray FoodLine H1 per il settore alimentare** forma, poco dopo l'applicazione, una pellicola protettiva che evapora dopo l'aerazione senza lasciare residui.

Indicazioni

- ▶ Il prodotto può essere utilizzato ovunque vi sia la possibilità occasionale, tecnicamente inevitabile di contatto con alimenti.
- ▶ Se il prodotto viene utilizzato come pellicola anticorrosione per le superfici in contatto con alimenti, deve essere completamente rimosso prima di riutilizzare l'apparecchio.
- ▶ Si declina ogni responsabilità per un utilizzo non conforme e non adeguato del prodotto.
- ▶ Solo per uso professionale e industriale.
- ▶ Rispettare la scheda di sicurezza!

Dati tecnici

Base	Idrocarburi		
Lavorabile	da +5° C a max. +40° C		
Colore	trasparente		
Densità	ca. 0,77 g/cm ³		
Viskosität	altamente fluido		
Conservazione	ca. 3 anni		
Stoccaggio	non superiore a +40° C, secco		
Contenuto/Confezione	Bomboletta 400 ml	12 pezzi/cartone	840 pezzi/pallet

