DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE PROFESSIONNEL POUR MACHINES IGOL
Référence : 16292



RESUME

Pour le dégraissage et le nettoyage de vos lignes de fabrication ou de conditionnement, choisissez ce dégraissant alimentaire professionnel.

Prêt à l'emploi, il est indispensable dans la maintenance de l'industrie agro alimentaire.

Disponible en 20 L, 60 L ou 220 L.

Respecte la norme NFT 60-101 et NFT 60-118.

Les points forts :

- Inodore, spécialement conçu pour le dégraissage des pièces mécaniques dans l'industrie agro alimentaire
- Autorisé au contact alimentaire fortuit : DA 21 CFR 172 . 882 et FDA 21 CFR 172.884 dans les limites fixées par la réglementation
- Séchage total et rapide
- Sans action corrosive



DECLINAISONS

Contenance
20 L
60 L
220 L

DESCRIPTION

Domaine d'utilisation du dégraissant désinfectant alimentaire

Le dégraissant désinfectant alimentaire IGOL est un incontournable dans le secteur agro alimentaire, reconnu pour son action sur les opérations de dégraissage et de maintenance.

Son pouvoir solvant et son point éclair supérieur à 35°C lui assurent une très haute performance. Le point éclair (température à partir de laquelle un liquide peut s'enflammer au contact de la chaleur) étant fixé à > 35°C, ce produit est sûr et fiable pour les opérateurs.

Normes et utilisations du dégraissant alimentaire professionnel

Sans odeur, le dégraissant alimentaire professionnel est conforme aux dispositions du Guide CNERNA 1992. Ainsi, il peut entrer en contact fortuit avec les aliments.

Ce nettoyant alimentaire est également régit par la norme FDA 21 CFR 172.882, réglementation officielle de l'agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux.

Et par la norme FDA 21 CFR 172.884, encadrant l'utilisation des hydrocarbures de pétrole légers et inodores en contact direct avec les aliments.

Ce produit est prêt à l'emploi.

Il s'applique au chiffon ou au pinceau.

Veuillez trouvez la fiche de sécurité dans l'onglet "téléchargement".

Associez ce dégraissant alimentaire à un lubrifiant silicone alimentaire 400 ml, idéal pour protéger les pièces après nettoyage et garantir un fonctionnement fluide.

Découvrez aussi la cartouche graisse alimentaire IGOL et l'huile NSF H1 hydraulique.

Caractéristiques du dégraissant industriel alimentaire

Contenance :

- 20 L
- 60 L
- 220 L

Aspect : incolore

Odeur : inodore

Point éclair : > 35°C

Masse volumique à 15°C : 700-800 kg/M3

Normes :

- FDA 21 CFR 172 . 882
- FDA 21 CFR 172 . 884
- NFT 60-101
- NFT 60-118

Optez aussi pour un des dégrippants industriels Bardahl conçus pour débloquer les assemblages grippées par la rouille.