

BRINOX Aerosol

NETTOYANT INOX CONTACT ALIMENTAIRE NSF / InS H1



- Huile paraffinique hautement raffinée utilisable en milieu alimentaire.
- Conforme aux spécifications les plus sévères requises par les différentes pharmacopées.
- Sa stabilité à l'oxydation est élevée.
- Il redonne la brillance et la propreté aux éléments traités (cuisines industrielles, fours, éviers inox, hottes, chaînes de fabrications alimentaires...)
- Tous les composants de cette formulation aérosol ont été homologués par les organismes européens InS et américains NSF pour un contact fortuit avec les aliments :
 - Homologué NSF – H1, numéro d'enregistrement 137958
 - Homologué InS – H1, numéro d'enregistrement 1795406

UTILISATIONS :

BRINOX aérosol s'emploie pour pour l'entretien et le traitement des surfaces inoxydables en contact avec les matériaux et denrées alimentaires dans les cuisines industrielles, les fours, les éviers en inox, les chaînes de fabrications alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Eliminer préalablement les souillures importantes.
Pulvériser le produit à 20 cm des surfaces à traiter. Appliquer régulièrement.
Essuyer avec un chiffon propre, sec et non pelucheux.
Travailler en atmosphère ventilée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Densité à 15°C : 0.77
Aspect : incolore, inodore
Point clair > 55°C
Volume net : 97% de matière active
Gaz propulseur : CO2 - Gaz propulseur ininflammable
Format du boîtier : 65 x 195 Fer blanc - Carton de 12 aérosols
Capacité nominale : 650 ml - Volume net : 400 ml
L'aérosol fonctionne dans toutes les positions.



*Les informations contenues dans ce document sont fournies par SODECO afin de permettre une utilisation optimale de ses produits. SODECO se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment. Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.
Les photos et illustrations présentes sur la fiche technique sont non contractuelles*