

BRINOX

NETTOYANT – RÉNOVATEUR INOX ET CHROMES



- Pour l'entretien et la protection des surfaces en inox brillantes ou satinées
- Dégraisse et fait briller en une seule opération
- Dissout complètement les graisses et les salissures (traces de doigts)
- Rénove instantanément les surfaces traitées et ne laisse aucune traces
- Elimine aussi les traces légères d'oxydation
- Polit les surfaces sans les rayer
- Utilisable en toute sécurité sur la plupart des supports
- Huiles de base Homologuées NSF – H1
- Peut être mis au contact des surfaces alimentaires

PROPRIETES :

- Huile minérale, extrêmement raffinée, de tendance paraffinique, offre un très haut degré de pureté, composée d'hydrocarbures saturés (aliphatiques et alicycliques) sans composés aromatiques, pour contact fortuit avec les produits alimentaires.
- Produit élaboré, à base d'huiles blanches Codex et conformes à la Pharmacopée Européenne.
- Incolore, inodore, absence de goût.
- Totale inocuité pour l'homme, contact alimentaire fortuit.
- Inertie chimique et biologique : grande résistance à l'oxydation, au rancissement.
- Caractère apolaire et hydrophobe.
- Bonne stabilité thermique.

UTILISATIONS :

BRINOX permet l'entretien et la protection 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, des appareils de cuisson, des extérieurs de lave-vaisselle, des vitrines, présentoirs, armoires chauffantes ou réfrigérantes.



MODE D'EMPLOI

Pulvériser BRINOX pur sur la surface sèche à traiter.

Laisser agir une à deux minutes.

Essuyer avec un chiffon doux et sec dans le sens du polissage du métal.

Ne pas mélanger à l'eau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect : liquide - Couleur : incolore - Densité à 15 ° C : 0.85 (+/- 0.005)

Viscosité cinématique à 20°C : 50 mm²/s - Viscosité cinématique à 40°C : 24 mm²/s

Point d'écoulement : -9°C - Point Eclair : 210°C

Huile Minérale Blanche conforme à la pharmacopée pour les industries pharmaceutiques, cosmétiques, alimentaires, etc..et aux règlements FDA 21 CFR 172 – 878 (« in food ») et 178-3620a (« contact with food »)

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