



# Safety Clean FS

SOLVENT REINIGER EN ONTVETTER VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

- ✓ Voor het verwijderen van anorganische vervuiling zoals vet, lijmen, siliconen, oliën,...
- ✓ Snel, veelzijdig en veilig op de meeste oppervlakken.
- ✓ Niet vlekken en sneldrogend.



## Technical Info

- NSF registratienummer: 143422, category K1.
- Kookpunt/kooktraject °C: 130- 166.
- Dampspanning/20°C hPa: 4,6.
- Relatieve dichtheid/20°C: 0,764.
- Fysische toestand/20°C: vloeibaar.
- Vlampunt °C: 24.
- Zelfontbranding °C: 200.
- Wateroplosbaarheid: onoplosbaar.
- Geur: kenmerkend.
- Dynamische viscositeit mPa.s/20°C: 1.
- Kinematische viscositeit, mm<sup>2</sup>/s/20°C: 1.
- Vluchtige organische stof (VOS) %: 97
- Het gereinigde oppervlak steeds naspoelen met zuiver water.
- Houdbaarheid: 36 maanden, droog, koel en vorstvrij.

## Verpakking

Safety Clean FS - aerosol 500ml	683501000
Safety Clean FS - bus 5l	683505000
Safety Clean FS - bus 25l	683525000
Safety Clean FS - vat 200L	683520000

## Product [SSO FS]

### Karakteristieken

- Geschikt voor alle voedingsverwerkende bedrijven en bedrijven die verpakkingen en machines ontwikkelen en herstellen voor de voedingsindustrie.
- Een veelzijdige ontvetter die geen oliefilm of vlekken nalaat. Tevens ideaal voor het afwerken van onze lijmen en afdichtingen.

### Toepassingen

- Voor slachthuizen, zuivelfabrieken, bakkerijen, conservenfabrieken, brouwerijen, kartonfabrieken,...
- Voor het verwijderen van vet, olie, smeer, teer, lijm, siliconen, was, parafine, drukinkt, kleefstof, afdichtingsmiddelen, ...

## Gebruik

Bij gebruik in de voedingsmiddelenindustrie alle voedingsmiddelen en verpakkingen verwijderen of afdekken alvorens te reinigen.

- Oppervlak inspuiten en even laten inwerken.
- Droogwrijven met zuivere pluisvrije doek.

- Indien nodig handeling herhalen.
- Nawassen met zeep en/of overvloedig spoelen met water.
- Drogen met een zuivere doek.

