



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.



Technische Eigenschappen

- 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, mm²/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

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

- Drogen met een zuivere doek.

