



REDUCE AL

DEGRIPPANT INCOLORE INODORE

**INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES
ET MILIEU HOSPITALIER**



DEFINITION

Dégrippant lubrifiant agréé INS et NSF pour le contact fortuit alimentaire.
Il est parfaitement inodore et incolore.

BENEFICE

Conforme aux exigences pour contact fortuit alimentaire INS H1
Pouvoir d'infiltration élevée permettant une excellente pénétration entre les interstices,
Attaque la rouille,
Dissout les résidus formés par les pâtes d'assemblages,
Très faible tension superficielle,
Protège de la corrosion et repousse l'eau,
Point éclair élevé.
Ne transfère pas d'odeur sur les aliments.
En milieu hospitalier, ne dégage pas d'odeur désagréable dans les chambres et les lieux de vie des patients.

DOMAINES D'UTILISATION

Tout mécanisme grippé, petit outillage,
Conditionneurs, visseries, robinetteries,
Lubrification diverses, ressorts, charnières, gonds de portes et fenêtres, mécanismes des lits et chaises roulantes,...
Industries alimentaires et pharmaceutiques, hôpitaux, restaurants, maisons de retraite.
Industries agro alimentaires, récolte, transformation et conditionnement, agriculture.

- 1/2 -

Etablissement principal

Parc Industriel de la Plaine de l'Ain - 225 allée des Cèdres - 01150 Saint-Vulbas - FRANCE
Tél. +33 (0)4 74 40 20 20 - Fax +33 (0)4 74 40 20 21 - www.orapi-maintenance.com

CARACTERISTIQUES

Aspect	liquide limpide
Couleur	incolor
Odeur	inodore
Densité à 20°C	0,830
Point éclair	>100°C
Garanti halogènes totaux	<200 ppm
Soufre	<200 ppm

MODE D'EMPLOI


Vaporiser abondamment sur les parties bloquées. Attendre que le produit s'insinue entre les surfaces.

EMBALLAGE

Aérosol 405 ml	réf. 4799 A2	x 12
Jerrican 5 l	réf. 2799 J1	x 4

HOMOLOGATION

-  InS H1 Registered No: 1795131

-  NSF H1 Registered No: 144487

- 2/2 -

Etablissement principal

Parc Industriel de la Plaine de l'Ain - 225 allée des Cèdres - 01150 Saint-Vulbas - FRANCE

Tél. +33 (0)4 74 40 20 20 - Fax +33 (0)4 74 40 20 21 - www.orapi-maintenance.com