



Nonfood Compounds
Program Listed K1, K3
151567

Fiche Technique

1.0/98690001/1023

CLEANSOLV HE est un solvant à évaporation rapide. Le produit est homologué NSF K1 et K3.

CLEANSOLV HE

Dissolvant à évaporation rapide inoffensif pour les aliments

PROPRIÉTÉS:

Homologation NSF	L'extrême pureté de ses composants rend ce produit approprié pour utilisation dans l'industrie alimentaire. Homologué auprès du NSF, catégories K1 et K3
Dégraissant	Élimine efficacement et en sécurité huiles, graisses, résines, silicones, restes d'adhésifs et autres souillures
Utilisation simple et rapide	CLEANSOLV HE est conditionné dans un aérosol sécurisé. Pulvériser le produit sur la surface et frotter à l'aide d'un tissu ; voilà tout ce qu'il vous reste à faire. Pénètre et décompose rapidement la saleté
Évaporation rapide	Après son application, CLEANSOLV HE s'évapore rapidement, sans laisser de traces sur la surface traitée
Inoffensif sur les métaux	N'endommage pas les surfaces métalliques et ne modifie pas leur aspect. Également inoffensif sur matières synthétiques, caoutchouc, laques, peinture sur matériaux d'isolation

APPLICATION:

Grâce à ses homologations NSF K1 et K3, ce produit est idéal pour utilisation dans l'industrie alimentaire. Agit contre les souillures grasses et huileuses.

CARACTÉRISTIQUES:

Conditionnement.....Aérosol
Couleur.....Incolore
Odeur.....Typique
Densité à 20 °C0,75 g/cm³
Rigidité diélectrique.....22,82kV/2,5mm

INGRÉDIENTS ACTIFS:

- Hydrocarbures aliphatiques à évaporation rapide
- Alcool
- CO₂ comme gaz propulseur

COMPATIBILITÉ:

À utiliser sur tous types de métaux. Pour l'utilisation sur matières synthétiques, veuillez essayer préalablement à un endroit caché.

MODE D'EMPOI:

Agitez vigoureusement avant utilisation. Pulvériser à partir d'une distance d'environ 20 à 30 cm de la surface à traiter. Laissez agir de 30 à 60 secondes. Ensuite, essuyez à l'aide d'un tissu propre et sec. En cas de souillures tenaces, répétez la procédure précédente. En cas d'utilisation dans des environnements où des produits alimentaires sont transformés ou emballés, nettoyez les surfaces à l'aide d'un agent nettoyant et rincez avec de l'eau propre.

CONDITIONS D'EMPLOI:

En cas d'utilisation sur des machines ou des instruments électriques, veuillez vous assurer qu'ils sont débranchés. Pour plus d'informations, consultez la fiche de données de sécurité.

AUTORISATIONS:

- ✓ Homologué NSF K1 et K3 (numéro d'homologation 151567).

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

N° 206982



Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Étant donné la grande diversité de circonstance d'utilisation et des facteurs humains non prévisibles, nous recommandons de toujours tester de nos produits avant leurs utilisations définitives dans la pratique. La présente fiche technique peut déjà avoir été revue en fonction de la réglementation, de la disponibilité des composants ou des nouvelles informations reçues. La dernière version en vigueur et donc la seule valable, peut vous être envoyée sur simple demande.

IT

Zep Italia s.r.l.
T • 800 016 918

Numero Verde Tecnico
800-579185
tecnico@zepeurope.com
www.zep.it

UK

Zep UK Ltd.
T • 0151 422 1000
F • 0151 422 1011
info@zep.co.uk
www.zep.co.uk

BE

Zep Industries BV
T • 02 347 01 17
F • 02 347 13 95
sales@zep.be
www.zepindustries.be

NL

Zep Industries BV
T • 0164 250100
F • 0164 266710
info@zepbenelux.com
www.zepindustries.nl

DE

Zep Industries BV
T • 0521 174158
F • 0521 5217114
sales@zepbenelux.com
www.zepindustries.de