

Z.A. de Mané Craping 56690 LANDEVANT Tel: 02 97 24 55 00 contact@ipgindustrie.fr

DEGRIPP AL



DÉGRIPPANT ALIMENTAIRE

DÉFINITION

- Fluide multifonctionnel de haute performance : dégrippe, désoxyde, repousse l'eau et protège de la corrosion tout organe métallique grippé ou oxydé.
- Permet la lubrification de mécanismes à faible jeu.
 Dégoudronnant.
- DEGRIPP AL est utilisé pour éviter le risque de toxicité en cas de contact entre le dégrippant et les aliments ou emballages alimentaires.
- Tous les composants mis en œuvre pour la formulation de ce produit sont conformes à la réglementation US FDA H1, normes CFR 21, article 178.3570.
- Conformité au guide du CNERNA édité en 1992 (Centre National de coordination des études et recherches sur la nutrition et l'alimentation).

PROPRIÉTÉS

- Excellente tension superficielle apportant un très haut pouvoir pénétrant
- Supprime les grincements et dépose un film de protection anti-corrosion.
- Chasse l'humidité sur les surfaces métalliques.
- Produit incolore et inodore : excellent confort d'utilisation.
- Sans silicone, sans acide.
- Composé d'additifs spécifiques : anti-oxydant, extrêmepression, anti-usure, anti-corrosion.
- Très bonne stabilité thermique.
- Passivation des surfaces métalliques.
- Aérosol muni d'une valve 360° permettant une utilisation en toutes positions.

MODE D'EMPLOI

- 1. Agiter l'aérosol, puis pulvériser sur les organes à dégripper.
- 2. Laisser agir quelques minutes.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : fluide huileux Couleur : incolore Odeur : inodore Densité : 0,779 kg/m³ Point éclair : > 62° C

Gaz propulseur ininflammable.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Produit sans danger.

Respecte l'homme et l'environnement.

