

WHITE LUB



GRAISSE ALIMENTAIRE QUALITÉ CODEX



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité.

Nota : Notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions.



Non toxique

Non salissante

N'irrite pas la peau

Excellente qualité lubrifiante

**Propulseur ininflammable
sans effet nocif sur la couche d'ozone**

PROPRIÉTÉS

- **WHITE LUB** est fabriquée à base de vaseline Codex gélifiée, formulée pour l'utilisation en milieu stérile dans les industries alimentaires.
- **WHITE LUB** permet la lubrification des matériels dans les cuisines, laboratoires, laiteries, fromageries, boulangeries et charcuteries industrielles, biscuiteries, confiseries, chaînes d'abattage de volailles, etc.
- **WHITE LUB** se présente sous forme d'un gel translucide, donc résistant à des températures allant de -20°C à +140°C.

MODE D'EMPLOI

- Nettoyer soigneusement les surfaces à lubrifier avec des produits appropriés.
- Agiter fortement l'aérosol.
- Pulvériser régulièrement les surfaces à lubrifier.
- Pour des lubrifications plus précises, utiliser les pipettes munies de tubes directeurs souples.
- **WHITE LUB** peut être éliminée par des solvants nettoyants secs ou à l'aide de détergents alcalins suivis d'un rinçage à la haute pression.

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