

# DEGRAISSANT KL AL

Élelmiszeripari min sítés hideg zsírtalanító



K1 Registration No: 128922

A **KL AL** nem tartalmaz klóros oldószereket, HCFC-ket és glikol-étert.

A termék inert a legtöbb m anyaggal szemben (polietilén, polipropilén, poliészter, teflon stb), azonban használat el tt ajánlott kipróbálni.

Az **KL AL** az **FDA** által jóváhagyott mint élelmiszerekkel véletlenszer en érintkezésbe kerülhet termék. Az **KL AL** az **NSF** (Nemzeti Közegészségügyi Intézet) által is jóváhagyott, **H1 min sítés** termék, vagyis alkalmas élelmiszeripari használatra.

## Fizikai tulajdonságok:

Megjelenés		folyadék
Szín		színtelen
Szag		szagtalan
S r ség 20°C-on	NFT 30020	0,77
D.P.O.		0
Lobbanáspont	ISO 2719	62°C
KB index	ASTM D 1133	28
Forráspont	ASTM D 86	<-50°C
Dielektromos ellenállás		62000 V/cm
Elpárolgási ráta (éter=1)	DIN 53170	123

## Felvitel:

- » Hígítatlanul felhasználható
- » Felvihet filccel, hengerrel, csepegtetéssel, porlasztással

## Alkalmazási területek:

- » Biztonsági zsírtalanítás és tisztítás az összes gépelemen
- » Élelmiszeripar
- » Csomagolóipar
- » Mezőgazdaság
- » Vendéglátóipar
- » Elektronikai ipar

A dokumentumban szerepl adatok tájékoztató jelleg ek, és nem kezelhet k kötelezettségvállalásunkként.