

DEGRAISSANT KL AL

Élelmiszeripari minősítésű hideg zsírtalanító



K1 Registration No: 128922

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

A termék inert a legtöbb műanyaggal szemben (polietilén, polipropilén, poliészter, teflon stb), azonban használat előtt ajánlott kipróbálni.

Az **KL AL** az **FDA** által jóváhagyott mint élelmiszerekkel véletlenszerűen érintkezésbe kerülhető termék. Az **KL AL** az **NSF** (Nemzeti Közegészségügyi Intézet) által is jóváhagyott, **H1 minősítésű** termék, vagyis alkalmas élelmiszeripari használatra.

Fizikai tulajdonságok:

Megjelenés		folyadék
Szín		színtelen
Szag		szagtalan
Sűrűség 20°C-on	NFT 30020	0,77
O. D. P. (ózonkárosító potenciál)		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:

- » Hígíthatlanul felhasználható
- » Felvihető filccel, hengerrel, csepegtetéssel, porlasztással

Alkalmazási területek:

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

A dokumentumban szereplő adatok tájékoztató jellegűek, és nem kezelhetők kötelezettségvállalásunkként.