

MASTERCLEAN HP-1

DESCRIPTION:

Dégraissant spécial destiné à l'industrie alimentaire, catégorie H1 pour les applications en contact accidentel avec les aliments. C'est un dégraissant universel qui élimine rapidement et facilement les restes d'huile, graisses et produits similaires dans l'industrie alimentaire.

PROPRIÉTÉS ET AVANTAGES:

- ✓ Sans composés halogénés, aromatiques polynucléaires et PCB.
- ✓ Sans substances nocives pour l'être humain.
- ✓ Pouvoir de dilution élevé.
- ✓ Point d'inflammation élevé pour garantir la sécurité pendant son maniement.
- ✓ Bonne vitesse d'évaporation.
- ✓ Odeur douce
- ✓ Excellente capacité diélectrique.

APPLICATIONS

- ✓ Nettoyage des résidus de graisse et d'huile
- ✓ Dégraisse les éléments mécaniques métalliques.
- ✓ Nettoyage intérieur de circuits de thermo-fluide, dissolvant facilement les boues et impuretés qui adhèrent aux surfaces.
- ✓ Agent de nettoyage de mécanismes de l'industrie alimentaire en général: paliers, roulements, chaînes porte-câbles

HOMOLOGATIONS:

Catégorie Code H1
NSF Registration N°: 160964
License HALAL n° IH-986/2.4/M/60
Contact us: +34 957 634 071



DONNÉES TECHNIQUES:

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES	PHYSICO-	NORME	VALEUR
Aspect		Visuel	Liquide transparent et incolore
Couleur Saybolt, min		ASTM D 156-87	30
Viscosité à 15 °C (kg/l)		ASTM D-1298	0,76 - 0,78
Point d'inflammation, Min (°C)		ASTM D-93	> 60
Viscosité cinématique à 20 °C (cSt)		ASTM D-445	1,30 - 5,50
Viscosité cinématique à 40 °C (cSt)		ASTM D-445	1,70
Aromatiques, poids maximal (%)		UOP 495-75	0,1

PRÉSENTATION

Jerrycans de 20L