



ALISOLV

Lebensmittelentfetter



- Sehr wirksam: entfettet Metallflächen aus Edelstahl und Leichtmetalllegierungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
- Attest NSF Nr. 139644 Kategorie H1: im Bereich der Lebensmittelverarbeitung bei zufälligem Kontakt zulässige Paste.
- Farblos und praktisch geruchlos.
- Verursacht keine Korrosion der Metalle.
- Sehr hoch Entfettungsvermögen für Fette, Öle und verdickte Schmiere.
- Schnelle Verdunstung ohne Rückstände.
- Enthält weder chlor- oder bromhaltige noch aromatische Lösungsmittel.
- Mit nicht brennbarem Gas gefüllt.

ANWENDUNG

Vor Gebrauch schütteln. Sprühen Sie das Präparat aus einer Entfernung von ca. 20 cm auf die zu behandelnden Teile. 30 bis 60 Sekunden einwirken lassen. Mit einem sauberen und trockenen Lappen abwischen.

In gelüfteter Umgebung verwenden und stets außerhalb der Reichweite von Spannung

EIGENSCHAFTEN

Flammpunkt des aktiven Erzeugnisses: > 55 °C – nicht als brennbar klassifiziert.
Nettoinhalt: 400 ml.
Mit Gas gefüllt: CO₂.



Wir übernehmen keine Haftung für Anwendungen, die nicht unseren Anweisungen entsprechen.