

Une gamme complète.

PUCK.

Industrie

Réf: A07604

Graisse blanche contact alimentaire 500 ML

Produit de grande pureté qui possède d'excellentes propriétés anti-usure, anti-rouille et anti-corrosion (matière active qualité contact alimentaire).
Elle s'utilise de - 20° C à + 160° C avec une très bonne adhérence sur les métaux .
Elle s'incruste dans tous les ajustements mécaniques, chaînes , roulements, articulations...
Convient pour les machines de conditionnement des denrées alimentaires.
La graisse utilisée pour la réalisation de cet aérosol répond aux exigences essentielles permettant d'éviter une contamination chimique ou organoleptique des denrées alimentaires par des substances indésirables.
La mise sous forme aérosol de cette graisse blanche permet une utilisation plus aisée, considérant que le propulseur est éliminé rapidement après pulvérisation.
La matière active utilisée est réalisée à partir d'huile codex et d'un épaississant autorisé par le FDA (Food and Drug Administration – USDA) dans les fabrications de produits alimentaires. Elle offre toutes les garanties en cas de contact fortuit avec les aliments.

CONDITIONNEMENT

Boîtier aérosol fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 195 mm.
Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml.
Carton de 6 aérosols.



MODE D'EMPLOI

Agiter avant l'emploi, jusqu'à bien entendre la bille d'homogénéisation rouler sur les parois.

Pulvériser sans excès sur les surfaces à lubrifier.

APPLICATION

Domaine d'utilisation : Toutes les industries alimentaires, les commerces de détail et de gros (abattoirs, boulangeries, charcuteries, boucheries, traitement du vin, appareils vinicoles, agro-alimentaire....).



www.sico.net

sico.commercial@sico.net

+33 (0)4 76 50 85 50



S.I.C.O.

société industrielle de conditionnement optimisé

SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 EUROS - R.C. GRENOBLE 57 B 150 - C.C.P. GRENOBLE 48946 K - SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z - N° TVA CEE : FR 71 697 320 539