



Aerosole - Oberflächentechnik - Klebetechnik Hauthygiene - Marken - Chemie - Zubehör

Food-Tec Edelstahlpflege NSF H1 NSF H1 registriert für die lebensmittelverarbeitende Industrie

NSF-Registration: 155250



Artikelbeschreibung:

Universalprodukt zur Wartung, zum Schutz und zur Schmierung von Oberflächen, Gelenken, Ketten, Griffen und Halterungen aus Edelstahl in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

- physiologisch unbedenklich, geruch-, farb- und geschmacksneutral
- hinterlässt einen pflegenden und wasserabweisenden Schutzfilm
- hinterlässt einen ausgezeichneten Oxidations- und Korrosionsschutz
- pflegt, erhält und schützt in einem Arbeitsgang



Technische Daten:

Form: Aerosol
Farbe: transparent
Geruch: charakteristisch
Dichte bei +20°C: 0,7 g/cm³

Lagerung bei +5°C - +30°C: min. 24 Monate

Entsorgung: 160504 Druckgaspackung

150104 Restentleert



Einsatzbereiche:

Zur Edelstahlpflege u.a. in Brauereien, Bäckereien, Fleischfabriken, Großküchen und Krankenhäusern.



Aerosole - Oberflächentechnik - Klebetechnik Hauthygiene - Marken - Chemie - Zubehör





Anwendung:

Die zu behandelnden Oberflächen vom groben Schmutz befreien bzw. säubern. Anschließend aus ca. 20 cm Entfernung gleichmäßig aufsprühen. Bei Bedarf überschüssiges Produkt mit einem weichen und saugfähigen Tuch aufnehmen und gleichmäßig verteilen.

Wenn das Produkt in der lebensmittelverarbeitenden Industrie eingesetzt wird: Es darf nur die technisch notwendige Mindestmenge eingesetzt werden.

Wenn das Produkt als Korrosionsschutz für Lebensmittelkontaktflächen verwendet wird, muss es vor Wiederinbetriebnahme des Gerätes vollständig entfernt werden.

Nur für den gewerblichen Gebrauch. Vorversuche zur Wirkung und Materialverträglichkeit durchführen.



Artikelnummer:

AE4424M400S-SX-HLT

400 ml Aerosoldose (VE = 12 Stück)