



FICHE TECHNIQUE

06.900

NETTOYANT ANTI-GEL ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : Liquide
- Odeur : Nulle
- Couleur : Incolore
- Densité : 1.020
- Solubilité : Entièrement soluble dans l'eau
- Nocivité : Sans
- Inflammabilité : Ininflammable

UTILISATIONS

Le 06.900 est un nettoyant anti-congélant pour bacs de conservation.
Le 06.900 est conforme à l'arrêté du 27.10.75 sur les produits de nettoyage se trouvant au contact des denrées alimentaires. Les glycols entrant dans sa composition étant absolument neutres, le 06.900 peut-être utilisé sur tous les métaux (alliages légers, galvanisés, etc...). Les caoutchoucs, peintures et les vernis ne sont pas attaqués par le 06.900.
L'avantage du 06.900 est de rester liquide à des températures très basses (-40°C).

MODE D'EMPLOI

- Le 06.900 s'utilise soit pur, soit dilué dans l'eau.
- Utilisé pur : point de congélation -34°C
 - Utilisé dilué dans l'eau à 33 % : point de congélation -15°C

SECURITE

Formule déposée au Centre Antipoison de Paris (Hôpital Fernand Widal).
Tél. : 01.40.37.04.04
Fiche de Sécurité sur simple demande.

Produit réservé à l'industrie.

N.B. : Nos informations sont données de bonne foi.
En cas d'utilisation autre que celles citées précédemment, nous dégageons toute notre responsabilité.