

# TECHNICKÝ LIST



## Potravinářský čistič strojů - MS 160696

### VLASTNOSTI:

<b>Obsah:</b>	500 ml
<b>Vydatnost:</b>	2,2 g/s
<b>Materiál:</b>	základ: alifatické uhlovodíky, emulgátor
<b>Barva:</b>	transparentní
<b>Hnací plyn:</b>	propan, butan, izobutan
<b>Teplota pracovního prostředí:</b>	5 °C až 30 °C
<b>Dolní mez výbušnosti:</b>	0,6 °C
<b>Horní mez výbušnosti:</b>	10,9 °C
<b>Hustota:</b>	0,698 g/cm <sup>3</sup>
<b>Tenze par:</b>	3500 hPa
<b>Zápalná teplota:</b>	200 °C
<b>Teplota vzplanutí:</b>	54 °C
<b>Certifikát:</b>	NSF-H1 č. 140010

### POPIS VÝROBKU:

Technický sprej na bázi alifatických uhlovodíků s obsahem emulgátorů pro potravinářský průmysl je dodáván v bezpečné tlakové nádobce o objemu 500 ml.

Tento technický sprej byl vyvinut pro čištění a odstranění konzervačních prostředků, jako jsou olej, tuk, vosk, podklad nebo dehet, z ošetřených a neošetřených kovových povrchů.

### VÝHODY:

- certifikace NSF pro potravinářský průmysl s klasifikací H1
- vynikající rozpouštěcí schopnost
- nezanedbává zbytky
- nekorodující
- šetrnost k životnímu prostředí



## **POUŽITÍ:**

Je určen pro čištění zařízení v **provozech potravinářského průmyslu:**

- typ H1 pro náhodný styk s potravinami (při náhodném nepředpokládaném úniku a netěsnosti)
- stěny, podlaha
- stroje, nástroje
- pracovní stoly

## **NÁVOD K POUŽITÍ:**

Před použitím si **důkladně přečtěte návod k použití na nádobce**, dbejte doporučení dle výstražných symbolů a vět (**podrobné informace najdete v bezpečnostním listu**).

**Před použitím je nutné nechat sprej temperovat při teplotě od 5 °C do 30°C.**

**Před bezprostředním použitím nádobku protřepávejte po dobu 2 minut.**

Na ošetřované části naneste **tenký film** a nechte působit.

V Praze dne 25. 5. 2023