

Lebensmitteltechnisches-Schmierölspray und Edelstahl-Pflegeölspray

gemäß USDA H 1 - NSF-registriert
Nonfood Compounds Program Listed
Registrier-Nr.: 142970 USDA H1

Eigenschaften:

Physiologisch unbedenklich - absolut transparent.
Nicht toxisch - geruchs- und geschmacksneutral.
Harz- und säurefrei.
O-Ring neutral.
Ergibt einen homogenen, hocheffizienten Schmierfilm.
Verdrängt Feuchtigkeit und schützt vor Korrosion.
Sehr gutes Kriechvermögen.
Ausgezeichneter, langanhaltender Gleitfilm.
Hohe Oxidationsbeständigkeit.
Pfleget und schützt Nirosta- bzw. Edelstahl- und Chromteile.
Löst Schmutz und verhindert Neuverschmutzungen - entfernt Fingerabdrücke.

Anwendungsgebiete:

Vielzweckspray zur Wartung und Pflege von Maschinen und Anlagen in der Nahrungsmittel-, Getränke-, Pharma- und Kosmetikindustrie, Landwirtschaft usw. da entsprechend USDA H 1 - NSF-registriert überall dort einzusetzen, wo ein technisch unvermeidbarer gelegentlicher Kontakt mit dem Lebensmittel nicht zweifelsfrei ausgeschlossen werden kann.

Anwendung:

Vor Gebrauch auf Eignung testen.
Teile säubern.
Dose vor Gebrauch schütteln. Aus 20 - 30 cm dünn und gleichmäßig einsprühen.
Nicht auf stromführende Anlagen sprühen.

Bei Gebrauch als Edelstahl-Pflegeölspray:

Aus ca. 20 - 30 cm Entfernung gleichmäßig auf trockene Fläche aufsprühen.
Anschließend mit weichem, trockenem Tuch verteilen und polieren.
Wird nur geringer Wirkstoffanteil auf dem zu pflegenden Objekt erwünscht, Produkt auf ein weiches Tuch sprühen und dann auftragen.

Lieferform: Spray, 400 ml

Hinweise auf Etikett und EG-Sicherheitsdatenblatt beachten!

Unsere Angaben sind nach bestem Wissen gemacht - eine Verbindlichkeit und Gewährleistung kann wegen der Vielfältigkeit der Anwendungen nicht übernommen werden. Sie entbinden den Käufer, bzw. Verarbeiter nicht davon, unsere Produkte auf ihre Eignung für den vorgesehenen Verwendungszweck selbst zu prüfen.