



Superior Solutions

ALISOLV

Elintarviketeollisuuden
rasvanpoistoaine

- Tehokas: poistaa rasvan ruostumattomasta teräksestä sekä kevytmetallisista pinnoista ja osista, jotka saattavat joutua kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
- NSF-sertifiointi n:o139644 Katteoria H1: voiteluaine, jota voidaan käyttää elintarviketeollisuudessa satunnaisessa kosketuksessa elintarvikkeiden kanssa.
- Väritön ja käytännössä hajuton.
- Ei syövytä metalleja.
- Haihtuu nopeasti ilman jäämiä.
- Ei sisällä kloorattuja, aromaattisia tai bromiliuottimia.
- Ponneaine on palamatonta kaasua.

ALISOLV



KÄYTTÖKOHTEET:

Kaikentyyppinen puhdistaminen elintarviketeollisuudessa: säilyketehtaat, leipomot, teurastamot, meijerit, juustolat ym.

KÄYTTÖOHJEET:

Ravista tölkkiä ennen käyttöä. Suihkuta puhdistettaville pinnoille n. 20 cm etäisyydeltä. Anna vaikuttaa 30 – 60 sekuntia. Pyyhi pois puhtaalla ja kuivalla liinalla.

Käytä ainoastaan hyvin ilmastoidussa tilassa. Sähkölaitteista tulee olla virta katkaistuna. Katso tarkemmat käyttöohjeet tuotteen pakkauksen etiketistä.

OMINAISUUDET:

Aktiivisen aineen leimahduspiste: > +55 °C – ei luokitella palavaksi.
Netttilavuus: 400 ml.
Ponneaine: CO₂

PAKKAUS: 24 x plo

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



Zep Finland Oy

info@zepfinland.fi - puh (09) 4289 2230
www.zepfinland.fi - www.zepfinland.fi/shop