

SOLVALI

SOLVANT DE DEGRAISSAGE UTILISABLE EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE



RÉF > SLV97

26/07/2010

PROPRIÉTÉS

SOLVALI est une coupe de solvants, non chlorés, spécialement élaborée pour le nettoyage de toutes les pièces mécaniques.

SOLVALI peut être utilisé en industrie alimentaire.

SOLVALI dissout tous les cambouis, les graisses et huiles minérales, animales, végétales ainsi que les liquides hydrauliques.

SOLVALI sèche rapidement sans résidu et n'oxyde pas les pièces nettoyées.

SOLVALI peut s'utiliser en fontaine de dégraissage.

SOLVALI est sans odeur et possède une résistance diélectrique de 60 000 volts (utilisation hors tension conformément à la loi).

SOLVALI n'altère pas la plupart des peintures (un essai préalable est cependant conseillé).

MODE D'EMPLOI

SOLVALI peut être utilisé en pulvérisation, bain, au pinceau ou en fontaine de dégraissage.

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Produit destiné à un usage professionnel.

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.celtique-industrielle.fr

LES + PRODUITS



AGRÈMENT NSF N° 142971
CODE CATÉGORIE K 1

**SANS AGRESSIVITE
VIS A VIS**

- EPIDERME
- METAL
- PLASTIQUES

SANS ODEUR

**SANS
ALLERGENES**

**NETTOYAGE ET
DEGRAISSAGE
EN MILIEU
ALIMENTAIRE**



**PROPRIETES
DIELECTRIQUES
IMPORTANTES
(60000 volts)**

CONFORMITÉ

- CONFORME AUX
EXIGENCES DE LA FDA



LA CELTIQUE
FABRICANT FORMULATEUR

BP 20140 | PLÉRIN | T 02 96 79 86 86
contact@celtique-industrielle.com