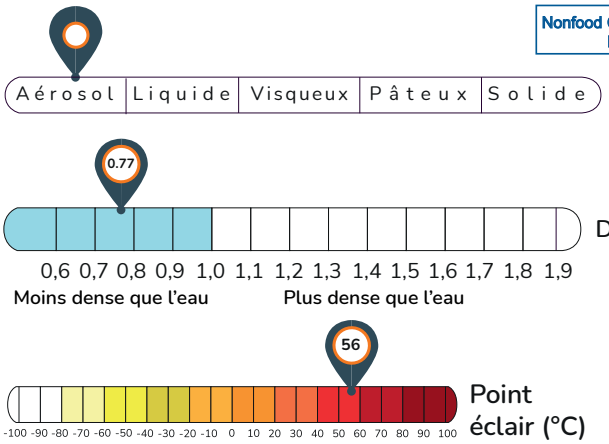
ALIDEGRIPP

DÉGRIPPANT ALIMENTAIRE NSF

Version 03.2025

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Nonfood Compounds H1



- POINT DE CONGÉLATION : -30°C
- VOLUME NET : 400 mL
- VOLUME BRUT : 650 mL
- CONTACT ALIMENTAIRE NSF H1 N°172229 :

PROPRIÉTÉS :

- Dégrippant.
- Chasse l'humidité.
- Protège de la corrosion.
- Fort pouvoir mouillant et pénétrant.

MODE D'EMPLOI :

- Agiter l'aérosol avant utilisation.
- Vaporiser à 20 cm des surfaces à traiter, tête en haut ou en bas.
- Laisser agir quelques instants et désassembler les pièces grippées.
- Réitérer si nécessaire.
- Le tube prolongateur permet d'atteindre les endroits difficiles d'accès.

DOMAINES D'UTILISATION :

- Industies agro-alimentaires, conserveries, boulangeries, abattoirs, usines de transformation...

Un essai préalable avant utilisation doit être réalisé

Conformité à la législation :

Produit réservé à un usage professionnel. Les renseignements figurant sur cette notice sont donnés de bonne foi. Nous attirons cependant l'attention des utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ces renseignements ne sauraient constituer de notre part ni une garantie ni un engagement, la manipulation et la mise en oeuvre de notre produit échappant à notre contrôle. Pour plus de renseignements, la fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande. Vérifier auprès de nos services que la présente fiche n'a pas été modifiée par une édition plus récente.

Système de management Duosystem certifié afaq ISO 9001 ISO 14001 Qualité Environnement AFNOR CERTIFICATION

Tél. : 01 64 63 29 88 • Fax : 01 64 63 75 11 • 7-9, rue Michel Herry 77580 Crécy-la-chapelle • www.duosystem.net