

Descripción

Desengrasante Alimentario C1

Desengrasante especial formulado para la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética.

Disuelve aceites, grasas, lubricantes, adhesivos y otros contaminantes de cualquier superficie metálica. El producto es incoloro y de olor neutro.

Características

- Elevado punto de inflamación 61°C.
- Disuelve aceite, grasa, lubricantes, alquitranes y adhesivos.
- Excelente penetración para eliminar la suciedad y humedad.
- Seguro sobre todo tipo de superficies.
- Producto neutro.
- Exento de disolventes clorados.
- No genera corrosión en los metales.
- Aerosol equipado con válvula de 360° y propelente CO2, proporcionando un contenido de producto activo del 98%.

Aplicaciones

Especialmente formulado para disolver y eliminar aceites, grasas, lubricantes, alquitrán, adhesivos y otros contaminantes sobre cualquier tipo de superficie. Evapora de una forma controlada para una excelente limpieza, sin dejar ningún tipo de residuos.

- Motores.
- Engranajes.
- Frenos.
- Rodamientos.
- Matrices.
- Cables.
- Cadenas.
- Guías.

Modo de empleo

- Aplicar directamente sobre la pieza a limpiar y dejar actuar.
- Eliminar con un trapo si se requiere o dejar secar al aire hasta que evapore completamente.

Certificaciones/Especificaciones

- **Certificado C1** para su uso en industria alimentaria.

Datos Técnicos (Sin propelente)

Propiedad	Unidad	Valor Típico	Norma
Referencia	----	WS 3011 S	----
Olor	----	Neutro	----
Color	----	Incoloro transparente	----
Densidad a 15°C	g/cm ³	0,765	ASTM D-1298
Viscosidad a 40°C	cSt	1.2	ASTM D-445
Punto de inflamación	°C	>61	ASTM D-93
Punto de congelación	°C	-50	ASTM D-97
Solubilidad a 20°C	g/l	0,01	----
pH	----	Sustancia orgánica neutra	----