

## DEGRIPPANT ALIMENTAIRE / NSF Registration N° 138284

### 1. Destination

1012AL est utilisable dans toutes les industries agroalimentaires, conserveries, boulangeries industrielles, abattoirs, usines de transformation, etc..  
Produit à usage professionnel

### 2. Propriétés

1012AL est particulièrement recommandé pour dégripper les mécanismes bloqués par la corrosion en milieu alimentaire (ambiances chaudes, humides, corrosives, etc.).

1012AL mouille rapidement les surfaces et pénètre les assemblages afin de faciliter les démontages.  
Dégrissant incolore et sans odeur.

1012AL est constitué d'agents lubrifiants, antigrippants, anti-corrosion et hydrofugeants. 1012AL possède un fort pouvoir mouillant et pénétrant grâce à une faible tension superficielle.

1012AL dégrisse, chasse l'humidité et protège de la corrosion.

Point éclair : > 55 °C

97 % de matière active utilisable

Gaz propulseur ininflammable

Category code : H1

### 3. Mode d'emploi

Vaporiser le spray à 20 cm des parties à traiter.

Attendre quelques instants, recommencer l'opération pour les pièces fortement corrodés. Désassembler les pièces grippées.

Fonctionne dans toutes les positions.

Produit réservé aux utilisateurs professionnels

### 4. Caractéristiques

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur : Caractéristique

pH : Non applicable

Point éclair : > 56

### 5. Stockage et étiquetage

Récipient sous pression. A protéger contre les rayons solaires et à ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C. Ne pas percer, ne pas brûler, même après usage. Ne pas vaporiser sur une flamme ou sur un corps incandescent. Conserver à l'écart de toute flamme ou source d'étincelle ou d'ignition. Ne pas fumer. Conserver hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné.