

BRILINOX A

BRILLANTEUR INOX ALIMENTAIRE



LES AVANTAGES



- Stabilité à l'oxydation est élevée.
- Tous les composants de cette formulation ont été homologués par l'organisme américain NSF pour un contact forfuit avec les aliments.
- Nettoie, protège et fait briller ...



LES UTILISATIONS

- ❖ Huile paraffinique hautement raffinée utilisable en milieu alimentaire.
- ❖ Acier inoxydable, alu anodisé et chrome ...
- ❖ Convient parfaitement pour l'entretien et le traitement des surfaces inoxydables en contact avec les matériaux et denrées alimentaires.
- ❖ Redonne brillance et propreté aux éléments traités (cuisines industrielles, fours, éviers inox, hottes, chaînes de fabrications alimentaires...).



MODE D'EMPLOI

- ✓ Agiter l'aérosol avant utilisation.
- ✓ Éliminer préalablement les salissures importantes.
- ✓ Pulvériser le spray à environ 20 cm des parties à traiter.
- ✓ Essuyer avec un chiffon propre, sec et non pelucheux.
- ✓ Renouveler l'opération si nécessaire.
- ✓ Tous les produits alimentaires et les matériaux d'emballage doivent être retirés ou recouverts avant de l'utiliser. Les surfaces nettoyées doivent être rincées à l'eau potable.
- ✓ Utilisation multiposition : tête en haut et tête en bas.
- ✓ Travailler en atmosphère ventilé.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques Physico-chimiques du produit actif :

Aspect	Incolore, Inodore
Point clair	> 55°C
Volume net	97% de matière active
Gaz propulseur	inflammable



Le 17 03 2023

Produit à usage professionnel

Volume net : 400 ml

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA :
Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier.
La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.



LANGUEDOC CHIMIE

www.languedoc-chimie.com

