



# AERO 35

## DEGRIPPANT ALIMENTAIRE

---

### PRESENTATION

Neutre et incolore, laisse un film protecteur sans silicone. Pour dégripper les fixations, vis, boulons, glissières des matériels et ensembles mécaniques en industrie agro- alimentaire. Neutre, il n'attaque pas les matériaux usuels inoxydables en aluminium. Basse viscosité conférant un bon pouvoir pénétrant. Incolore, il ne tache pas et est garanti sans colorant. Laisse un mince film protecteur favorisant les opérations de démontage et remontage.

---

### MODE D'EMPLOI

- Pulvériser sur les endroits à traiter, utiliser selon le cas, le tube prolongateur.
- Laisser agir, renouveler l'opération si nécessaire. Comme après toute intervention mécanique, nettoyer les surfaces, avant de remettre en production.
- Utilisable en toutes positions.
- Ininflammable, sans silicone, non concerné par l'étiquetage de toxicité et nocivité.

---

### UTILISATEURS

- Abattoir
- Charcuterie industrielle
- Laiterie
- Minoterie
- Restauration
- Collectivité
- Cuisiniste

- Tous les éléments actifs de composition sont autorisés par l'arrêté du 27.10.75, modifié le 25.09.85, relatif aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires. Un simple rinçage à l'eau suffit.

Possède un agrément FDA ( Food and Drug Administration )

---

### PRECAUTIONS

- Récipient sous pression à protéger des rayons solaires et de la chaleur
- Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C
- Ne pas percer ou brûler même après usage
- Ne pas vaporiser sur une flamme ou un corps incandescent

VOLUME NET 400  
VOLUME BRUT 520