

Solvant dégraissant ASOREL Vrac

Diluants et solvants

Haute sécurité



Présentation

Solvant, dégraissant, contact alimentaire, inodore, ASOREL dissout les graisses, cambouis et certaines colles sans altérer les supports

Points forts

- Faible conductivité
- Parfaitement inodore
- Milieu alimentaire
- Haut pouvoir solvant
- Séchage rapide sans effet résiduel

Propriétés

Sa faible conductivité constitue un atout primordial pour le nettoyage du matériel électronique et de moteurs électriques même sous tension. Dispose d'un haut pouvoir solvant sur les cambouis, huiles, graisses de toutes origines, résidus de carbone et certaines colles, sans altérer les supports. En raison de sa pureté exceptionnelle, ASOREL peut être mis en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires, conformément au règlement de la FDA et convient tout à fait pour le nettoyage des chaînes d'embouteillage des eaux minérales, machines à extrusion, moules, etc. Compatible avec les métaux, alliages légers, surfaces peintes et de nombreux plastiques tels que les caoutchoucs, plexiglas, vernis, isolants électriques, etc., sans migration ni déformation. Totalement insoluble à l'eau, ASOREL permet de réduire les coûts de traitement des eaux usées par séparation de phase. Parfaitement inodore, ASOREL constitue le dégraissant idéal de substitution des solvants chlorés et aromatiques. Présente l'avantage sur les solvants conventionnels hydrocarbonés de sécher rapidement, sans effet résiduel.

Mode d'emploi

- Appliquer ASOREL pur, au pinceau, au chiffon, en pulvérisation, en bain ou en fontaine de dégraissage.
- ASOREL s'élimine par évaporation à l'air libre, à la soufflette ou par essuyage.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : ASO01150

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur : Inodore

Densité : 0,77

Caractéristiques techniques

Point éclair : 54°C

IKB : 30

Vitesse d'évaporation : 0,09 (Ac.butyle: 1)

Rigidité diélectrique : > 30 000 volts

Température d'auto-inflammation : > 200°C

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui

Pourcentage COV : 100%

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5 L, 30 L, 60 L, 215 L

Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.