

FICHE TECHNIQUE

RÉDUCTEUR AL AÉROSOL

DÉGRIPPANT,
CONTACT ALIMENTAIRE

DESCRIPTION

Désoxydant, dégrissant, pénétrant, lubrifiant, anti-humidité, anticorrosion, réducteur de friction, dégoudronnant, dégommant.

Formulation stable, ayant une très faible tension superficielle, garantie sans silicone, sans acide, sans oxydant.

Contient un dérivé végétal naturel.

DOMAINES D'UTILISATION

- ✓ Boulonneries, rotules, picots.
- ✓ Dégommage de glissières de machines-outils.
- ✓ Pivots, axes.
- ✓ Câbles sous gaines.
- ✓ Contacts électromécaniques.
- ✓ Charnières.
- ✓ Colonnes.
- ✓ Glissières.
- ✓ Antennes télescopiques.
- ✓ Entretien général.
- ✓ Dégraissage de chaînes.
- ✓ Élimination des graisses calcinées dans les roulements.



PRÉSENTATION

Code article : 100825 - aérosol de 650 mL - carton de 12 unités.



Nonfood Compounds
Program Listed H1
Registration 125205



USAGE RESERVE AUX UTILISATEURS PROFESSIONNELS

Consulter la fiche de données de sécurité.

Les renseignements figurant sur ce document sont basés sur l'état actuel de nos connaissances relatives au produit concerné. Ils sont donnés de bonne foi. Les caractéristiques y figurant ne peuvent être en aucun cas considérées comme spécifications de vente. L'attention des utilisateurs est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lequel il est conçu. Parallèlement, le client s'engagera à accepter nos conditions générales de marché de fournitures dans leur totalité, et plus particulièrement la garantie et clause limitative et exonératoire de responsabilité. Ce document correspond à des secrets commerciaux et industriels qui sont la propriété de MMCC SA et, constituant un élément valorisé de son actif, ne saurait être communiqué à des tiers en vertu de la loi du 11 juillet 1979.

FICHE TECHNIQUE

RÉDUCTEUR AL AÉROSOL

DÉGRIPPANT,
CONTACT ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

CARACTÉRISTIQUES*	NORME	VALEURS	UNITÉ
Aspect	Visuel	Limpide	-
Couleur	Visuel	Incolore	-
Corrosion sur lame de cuivre, 100H à 40°C	NF EN ISO 2160	1a	Cotation
État physique	Visuel	Liquide	-
Hydrosolubilité	-	0	ppm
Indice KB, pouvoir solvant (estimation)	ASTM D 1133	70	-
Masse volumique à 25°C	NF EN ISO 12185	790	kg/m ³
Odeur	Olfactif	De type pétrolier	-
Point éclair vase clos	NF EN 22719	65	°C
Point d'aniline	NF M 07021	70	°C
Point d'auto-inflammation	ASTM E 659	210	°C
Point de congélation	ISO 3016	< -25	°C
Point d'ébullition	-	175	°C
Teneur en aromatiques	NF EN 15553	0	% volumique
Teneur en benzène	ASTM D 4367	0	ppm
Teneur en chlore	GC-MS	0	ppm
Teneur en soufre	GC-MS	0	ppm
Tension de claquage	IEC 156	60	kV
Tension superficielle à 20°C	ISO 6295	24	dynes/cm
Viscosité cinématique à 40°C	NF EN ISO 3104	2	mm ² /s

* : mesures effectuées sur le principe actif

USAGE RESERVE AUX UTILISATEURS PROFESSIONNELS

Consulter la fiche de données de sécurité.

Les renseignements figurant sur ce document sont basés sur l'état actuel de nos connaissances relatives au produit concerné. Ils sont donnés de bonne foi. Les caractéristiques y figurant ne peuvent être en aucun cas considérées comme spécifications de vente. L'attention des utilisateurs est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lequel il est conçu. Parallèlement, le client s'engagera à accepter nos conditions générales de marché de fournitures dans leur totalité, et plus particulièrement la garantie et clause limitative et exonératoire de responsabilité. Ce document correspond à des secrets commerciaux et industriels qui sont la propriété de MMCC SA et, constituant un élément valorisé de son actif, ne saurait être communiqué à des tiers en vertu de la loi du 11 juillet 1979.





April 15, 2002

MMCC
Attn: Sophie Hert
Z A La Massane
SAINT REMY DE PROVENCE 13210
France

RE: REDUCTEUR AL (AEROSOL)
Category Code: H1
NSF Registration No. 125205

Dear Sophie Hert:

NSF has processed the application for Registration of **REDUCTEUR AL (AEROSOL)** to the *NSF Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds (2002)*, which are available at www.nsf.org/usda. The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling.

This product is acceptable as a lubricant with incidental food contact (H1) for use in and around food processing areas. Such compounds may be used on food processing equipment as a protective anti-rust film, as a release agent on gaskets or seals of tank closures, and as a lubricant for machine parts and equipment in locations in which there is a potential exposure of the lubricated part to food. The amount used should be the minimum required to accomplish the desired technical effect on the equipment. If used as an anti-rust film, the compound must be removed from the equipment surface by washing or wiping, as required to leave the surface effectively free of any substance, which could be transferred, to food being processed.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Number, Category Code, and Registration Mark appear on the NSF-approved product label, and the registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (<http://www.nsf.org/usda>). The NSF Registration Mark can be downloaded from the NSF website, at http://www.nsf.org/mark/download_marks.html.

NSF Listing of all registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF web site, at <http://www.nsf.org/usda>. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void registration, and will supersede the on-line listing.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink that reads 'Alice Edmunds'.

Alice Edmunds
NSF Nonfood Compounds Registration and listing program