



Catégorie code : H1  
N° d'enregistrement : 148624



# LUBSAN

## GRAISSE BLANCHE UTILISABLE EN MILIEU ALIMENTAIRE

### CARACTERISTIQUES

Pure graisse blanche à base de vaseline codex non toxique spécialement recommandée pour neutraliser ou prévenir à la fois la corrosion chimique ou électrolytique.

Formule insoluble à l'eau, à la vapeur, aux solutions salines, à l'acidité des jus de fruits et aux détergents alcalins.

Assure une lubrification et une protection de longue durée aux assemblages traités.

Graisse destinée à la lubrification des machines utilisées dans l'agro alimentaire, en biscuiterie ou boulangeries industrielles, laiterie, conserveries, charcuterie industrielle,..., en condition de contact alimentaire fortuit.

Aérosol à tube prolongateur avec gaz propulseur ininflammable.

Formule garantie sans allergènes et sans OGM.

### MODE D'EMPLOI

Nettoyer soigneusement les parties à traiter avant application.

- Bien agiter l'aérosol avant emploi (bille).

- Pulvériser directement sur les éléments à lubrifier.

LUBSAN s'élimine avec un solvant organique de type SOLI 100.



### PROPRIETES PHYSIQUES

- Aspect : butyreux
- Couleur : blanche
- Odeur : inodore
- Plage d'utilisation : -15° C à +150° C

### PRECAUTIONS EVENTUELLES

Bien purger l'aérosol après usage.

Stockage dans un endroit frais et sec à l'abri du gel et des fortes chaleurs.



Consultez nos FDS sur



## USAGE PROFESSIONNEL

Les indications d'emploi ci-dessus ne sont que des recommandations générales dont l'adaptation à chaque cas particulier est laissée au compte de l'utilisateur. Nous déclinons toute responsabilité quant aux conséquences de cette adaptation eu égard aux nombreux facteurs qui échappent à notre contrôle. Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de spécialités conformes aux spécifications d'emploi figurant sur l'emballage.

Indice 4 / Avril 2016

ISO 9001  
ISO 14001  
OHSAS 18001  
BUREAU VERITAS  
Certification

