



FIRCHIM FRANCE S.A.S.

Z.A. de la Glèbe - B.P. 262 - Savignac - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Cedex

Tél. : 05 65 81 16 37 - contact@firchim.fr - www.firchim.fr

Produits industriels d'hygiène, de maintenance et de dépollution

A638

03/25

FIRLUB ALI S

LUBRIFIANT ALIMENTAIRE ANTI-ADHÉRENT PROTECTEUR DE SURFACES

Aux silicones



AVANTAGES

- Portatif : application simple et rapide.
- Ne tache pas, ne gomme pas.
- Utilisable en Agroalimentaire.
- Non volatile.
- **NSF H1** = Lubrifiant pour contact accidentel fortuit dans l'aliment.
- Sans abrasif, ne raye pas les surfaces.

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Elaboré à partir de composants sélectionnés pour leur critère de purification et l'absence d'émissions odorantes : ne confère pas après application, de mauvaises odeurs aux supports.
- Laisse un film protecteur uniforme anti-adhérent.
- Hydrophobe, empêche l'incrustation des salissures, le séchage de gouttelettes d'eau, etc...
- Constitue un lubrifiant, anti-adhérent, pour matériels de transport ou de transformation des denrées alimentaires, machines de production, de conditionnement, moule

UTILISATIONS

Lubrifiant professionnel spécial pour:

- Industries textiles et ateliers d'imprimerie.
- Monteur, cuisiniste.
- Ateliers agroalimentaires.
- Cuisines.
- Ateliers de moulage.



CONFORMITÉ

Constituants actifs répondant aux normes de la Food and Drug Administration (FDA) des USA relatives aux standards de pureté et aux possibilités d'utilisation dans le domaine alimentaire en qualité de lubrifiant et de produit de surface pour contacts alimentaires occasionnels (Règlement FDA n° 21 CFR 178 3530)

MODE D'EMPLOI

Aérosol utilisable en toutes positions.

Suivant les surfaces, matériels et applications recherchées:

- Pulvériser directement, à environ de 20 à 30 cm de la surface, un mince film de produit et étaler uniformément en essuyant avec un chiffon sec, propre et non pelucheux.
- Imprégner un chiffon propre et sec et procéder à l'application d'une fine couche de protection.

NE PAS PULVÉRISER en direction de denrées alimentaires non emballées.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État physique:	Liquide fluide
Masse volumique:	850 g/l +/- 20 g/l
Réaction chimique:	Neutre
Point d'éclair:	82°C Aflor coupe fermée
Inflammabilité:	P.E > à 61°C
Odeur:	Faible
Couleur:	Incolore
Tension superficielle:	30,1 Dyne/cm

GAZ PROPULSEUR

Propulseur hydrocarboné



Composition INCI : C11-13 ISOPARAFFIN - DIMETHICONE – BUTANE – PROPANE

Préparation prête à l'emploi conditionnés en boîtier aérosol à base d'une association de composés sélectionnés pour leur pureté et leur absence d'odeur, avec lubrifiant anti-adhérent polydiméthylsiloxane.

PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.