

LESSILAV AL

**DÉGRAISSANT NON MOUSSANT CONCENTRÉ
COMPATIBLE TOUS MÉTAUX ET PLASTIQUES
SPÉCIAL MACHINES DE LAVAGES HAUTE PRESSION
ET AUTOMATIQUES
QUALITÉ ALIMENTAIRE**

► Définition :

LESSILAV AL est un dégraissant en phase aqueuse, sans phosphates, spécialement formulé pour les opérations de dégraissage en milieu alimentaire. Il nettoie et élimine tous types de salissures rencontrés dans le domaine du dégraissage et de la maintenance. Remplace avantageusement les solvants. Réduit les impacts sur les opérateurs.

► Avantages :

Alimentarité :

- Formulation spécifiquement développée pour une utilisation en industrie alimentaires et agro-alimentaires.

Efficacité du dégraissage :

- Élimine tous types de salissures : graisses de tous types, huiles, résidus carbonés, matières solides, dépôts divers, etc...
- Ne laisse aucun résidu sur les pièces dégraissées.

Polyvalence :

- Traite tous métaux ferreux et non ferreux, les plastiques et la plupart des matériaux dans un respect total de l'hygiène et de la sécurité des opérateurs.

Economique :

- Son efficacité permet une dilution entre 2 % et 20 % selon le degré de salissures, le matériel et la température utilisés.

Protection :

- Contient des inhibiteurs de corrosion spécifiques pour une protection des pièces et métaux dégraissés. *Cependant, pour certains alliages d'Aluminium en particulier, ceux contenant du Silicium, un test de compatibilité devra être réalisé préalablement.*

Sécurité d'utilisation :

- Remplace avantageusement les solvants, qu'ils soient aromatiques ou halogénés.
- Sans aucune émission de vapeurs nocives ou de composés organo volatils (C.O.V.).
- Sans phosphates, sulfates, nitrates, terpènes, solvants chlorés et hydrocarbonés ni substance classée CMR.

Non moussant :

- Mousse très faible contrôlée et régulée pour un emploi sécurisé dans les machines de dégraissage chauffantes à lavages automatiques sous pression.

► Domaines d'utilisation :

Nettoyage et dégraissage de tous types de pièces avant montage, en trempage ou en machine automatique à chaud ou à froid, en nettoyeur haute pression jusqu'à une température de 80°C.

LESSILAV AL est particulièrement adapté pour :

- Industries agro-alimentaires
- Services de maintenance/entretien
- Coopératives fruitières
- Administrations publiques
- Domaines viticole vinicole
- Plasturgie, ...



- DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE EN PHASE AQUEUSE
- SPÉCIAL FONTAINES DE DÉGRAISSAGE
- REMPLACE LES SOLVANTS
- SANS C.O.V

CARACTÉRISTIQUES :

Etat : liquide
Densité : 1,02 +/- 0,02
Odeur : très faible
Couleur : jaune pâle
pH : 11 +/- 0,2
Point éclair : sans

APPLICATION :

LESSILAV AL est un produit concentré à diluer
Voir tableau au verso.



► Utilisation de LESSILAV AL :

Applications	Dilution	Mode d'emploi
Fontaines haute pression et machines automatiques à panier tournant fonctionnant entre 50°C et 80°C.	De 2 % à 10 % dans de l'eau selon le degré d'encrassement et de la durée du nettoyage.	Verser LESSILAV AL dans le réservoir de la machine préalablement nettoyée et rajouter de l'eau selon le degré de concentration souhaité. Attendre la chauffe du bain et procéder au nettoyage des pièces. Pour une application en milieu alimentaire, il est nécessaire de rincer les pièces dégraissées à l'eau potable.
Fontaines haute pression et machines automatiques à panier tournant fonctionnant entre 30°C et 49°C.	De 10 % à 20 % dans de l'eau selon le degré d'encrassement et la durée de nettoyage.	En fonction du type d'utilisation, procéder à une remise à niveau du bain toutes les 4 à 6 semaines.

► Alimentarité :

LESSILAV AL est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

► Recommandations :

Après application sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Pour le dégraissage de pièces en aluminium, il est déconseillé de procéder à un trempage. Effectuer une aspersion avec le robinet flexible et un nettoyage au pinceau uniquement. Concernant certains alliages d'aluminium en particulier, ceux contenant du silicium un test de compatibilité devra être réalisé préalablement. À saturation du bain, la solution devra être retraitée suivant la réglementation en vigueur en tant que déchet lessiviel.

LESSILAV NF possède des inhibiteurs de corrosion spécifiques pour une protection temporaire inter opérations. Néanmoins, compte tenu du dégraissage très efficace des pièces, nous recommandons de bien les sécher à l'aide d'une soufflette pour éviter tout risque de corrosion. Il est également possible d'appliquer un film protecteur pour un stockage plus long. Porter des gants et lunettes de protection. En cas de projection oculaire, rincer immédiatement et abondamment à l'eau claire. Conserver dans un local frais et ventilé à une température comprise entre 5°C et 30°C.

► Machines de dégraissage :

Fontaines chauffantes inox haute pression



Réf. FDHP/A



Réf. FDHP80M/A
Réf. FDHP80L/A
Réf. FDHP80XL/A

Machines inox avec panier tournant



Réf. MPRI600/A



Réf. MPRI750/A



Réf. MPRI1150/A

Pour d'autres modèles de fontaines de dégraissage, consultez notre catalogue "Dégraissage Industriel".



DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.