

LUBALIM est une graisse de vaseline gélifiée, spécialement formulée pour l'utilisation en milieu alimentaire. C'est un gel translucide, d'aspect lisse non nocif, non irritant recommandé pour les machines utilisées en charcuteries industrielles, battoirs, conserveries, laiteries, biscuiteries, boulangeries industrielles, meuneries.

Partout où la sécurité alimentaire est nécessaire et une lubrification propre est indispensable.
Elle peut être éliminée facilement par les solvants organiques.



Non nocive

Non irritante

Non salissante

Totalement alimentaire

Températures élevées

Excellente tenue aux produits de nettoyage

Lubrification très efficace

Thixotropique : ne coule pas

**Abattoirs
Halles**

Boulangeries industrielles

Hôtels, restaurants

Cuisine des collectivités

**Conserveries
Meuneries**

Hypermarchés, supermarchés

Fromageries

LUBALIM

100 001

400ml

Mai 2024



Mode d'emploi :

Nettoyer les parties à traiter avant application.
Agiter fortement l'aérosol (bille).
Pulvériser LUBALIM à l'aide du tube prolongateur pour les endroits précis à atteindre.

PRODUIT RÉSERVÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL