





	CARACTERÍSTICAS	APLICAÇÕES	EMBALAGENS
 	<p>H VG</p> <p>Óleo inteiro, livre de silicone e quaisquer alergénico (UE 1169/2011).</p> <p>3H - CONTACTO DIRETO COM ALIMENTOS</p> <p>Aspeto: Líquido Cor: Amarelo Óleo base: Vegetal Viscosidade a 40º C: 40 CST ISO 3104 Densidade a 20º C: 0,91 NFT 30-020 Ponto de Inflamação: > 100ºC ISO 2719 Ponto de Congelamento: -38ºC</p> <p>ALIMENTAR: Certificação H1 e 3H pelo INS CONTACTO DIRETO COM ALIMENTOS</p> <p>Os MOSH-MOAH são substâncias cancerígenas e mutagénicas presentes nos óleos minerais, que contaminam os alimentos. O H VG, como é um óleo de origem vegetal, não possui MOSH-MOAH presentes nos óleos minerais nem as substâncias POSH e PAO (também elas cancerígenas) presentes nos óleos sintéticos. H VG é um produto inovador no seu sector, sendo a melhor opção para quem se preocupa com o bem-estar e a saúde dos seus clientes.</p>	<p>Lubrificante “limpo” para uso geral, recomendado para todas as operações de corte, estampagem, martelo de queda e quinagem de todos os plásticos e metais de espessura média a elevada, exceto aço inoxidável temperado ou endurecido, usados nas indústrias alimentares: agente antiaderente em grelhas ou utensílios de fornos, telas, bem como para outras superfícies em contacto direto com alimentos. Pode ser aplicado por gotejamento, rolo manual ou pulverização de baixa pressão. Recomendado também para todas as operações de deformação a frio de metais (latas de conserva, embalagens metálicas), bem como lubrificante anti estático ou para lubrificação de telas nas indústrias panificadoras e de pastelaria.</p>	<p>Bidon 200 L</p>