

Spécification: Sel à dégeler 0,1 en seau Code No 8445

Particularités

Chlorure de sodium séché à grain fin (qualité technique). L'adjonction d'un anti-mottant empêche l'agglomération de ce sel et garantit un bon épandage.



Les seaux pratiques de 12,5 kg sont faciles à ouvrir et ferment hermétiquement. Les seaux peuvent être réutilisés pour du sel à dégeler ou pour d'autres produits (attention: veiller à un marquage adéquat!). En l'absence de réutilisation, les seaux peuvent être éliminés de manière respectueuse de l'environnement.

Utilisation

Pour le salage en cas de verglas et de neige.

Le sel à dégeler doit être répandu sans excès (10 – 20 g/m²). On commencera donc par débayer la neige autant que possible. Ne pas épandre à proximité des arbres et des plantes.

Composition de matières sèches

Chlorure de sodium	NaCl	min.	99,8	%
Insolubles		max.	0,01	%
Antiagglomérant E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	10	mg/kg

Teneur en humidité

Perte de masse à 110 °C	H ₂ O	max.	0,1	%
-------------------------	------------------	------	-----	---

Propriétés physiques

Granulométrie			0,1 - 0,9	mm
Granulométrie moyenne			0,4 - 0,7	mm

Conditions d'entreposage

Stocker dans des locaux secs et fermés.

Température de stockage			> 5	°C
Humidité relative de l'air			< 70	%

Altération (stockage)

Dans les conditions d'entreposage appropriées, ce produit a une durée de conservation illimitée. La durée d'entreposage dépend principalement des effets de l'environnement sur les emballages et de leur état.

Emballage Conditionnement

Seau en plastique blanc avec poignée et couvercle. Matériau (seau, poignée et couvercle): 100% PP (polypropylène). 56 seaux à 12,5 kg (= 700 kg) par europalette. Les seaux sont protégés et fixés sur la palette par une feuille en PE.

Attention: Ne pas empiler les palettes! Les seaux se déforment sous la charge d'une palette superposée.

Questions pour plus amples informations

Salines Suisses SA Case postale CH-4133 Pratteln 1
 Tél. +41 (0)61 825 51 51 ksc@saline.ch

Edition

21.02.22/Tr SPZ8445F.DOC



Système qualité certifié
 ISO 9001 / No H14932