

DATI TECNICI: FOOD AL

Grasso multiuso per contatto occasionale con gli alimenti.

Vantaggi:

- Grasso multiuso per l'industria alimentare
- Certificazione NSF H1 – N° di certificazione: 147 421
- Vasto intervallo di temperature di utilizzo
- Eccellente protezione dalla corrosione
- Ottima resistenza all'acqua (fredda e calda)
- Ottima aderenza

Caratteristiche	Specifiche	Unità	LUB FOOD AL
Denominazione	DIN 51825		KP2K-20
Temperatura d'impiego		°C	-25 °C fino a +120 °C
Colore			ambrato (trasparente)
Consistenza			Pastosa
Densità a 20°C		g/cm ³	0,877
Penetrazione durante lavorazione	DIN ISO 2137	0,1 mm	265 -295
Velocità		n x dm	300 000
Grado NLGI	DIN 51818		2
Ispessente			Alluminio sapone speciale
Olio di base			Olio minerale
Viscosità dell'olio di base a 40°C	DIN EN ISO 3104	mm ² /s	248
Viscosità dell'olio di base a 100°C	DIN EN ISO 3104	mm ² /s	24
Punto di goccia	DIN ISO 2176	°C	> +200

Tipi di applicazioni:

- Consigliata per l'industria agroalimentare e farmaceutica dove è possibile riscontrare un occasionale contatto con le derrate alimentari.
- Adatto per la lubrificazione di supporti e laminatoi lisci, guide di scorrimento, rotaie, rulli di scorrimento, dischi a camme, cerniere, barre conduttrici, ecc. ...

Edizione: 28.06.2013