

STRUB Magic Grease USDA H1 NLGI 00

Graisse de haute qualité avec des additifs polymères pour l'industrie alimentaire



Description

STRUB Magic Grease USDA H1 NLGI 00 est une graisse de qualité alimentaire de haute qualité avec des additifs polymères qui produisent une excellente cohésion.

Les produits sont enregistrés auprès de la NSF (H1) et certifiés par la NSF selon la norme ISO 21469. Ils sont approuvés pour une utilisation où un contact alimentaire possible peut se produire. Fabriqué selon les normes de qualité les plus élevées dans des installations où le système HACCP a été mis en œuvre et fait partie intégrante des systèmes de gestion de la qualité et de l'hygiène ISO 9001 et ISO 21469. En outre, les produits sont certifiés selon les directives strictes des normes kasher et halal.

Application

Un domaine d'application idéal de STRUB Magic Grease USDA H1 NLGI 00 est l'industrie alimentaire et de l'emballage, où aucun risque ne peut résulter du contact entre la graisse, les aliments et l'emballage.

Il est utilisé pour les guides, les roulements et les pièces d'équipement dans l'industrie alimentaire : Récolteuses, installations d'embouteillage de vin, de bière et d'eau minérale, produits alimentaires à base de farine tels que le pain, la viande, le poisson, les légumes, les aliments pour animaux, installations de remplissage de boîtes de conserve, Pour les roulements à billes soumis à une pression avec des vitesses de 500 à 4000 tr/min.

Caractéristiques et avantages

- excellentes propriétés à haute pression
- résistant à des températures élevées
- très bonne résistance à l'eau
- une très bonne adhérence et donc une meilleure lubrification avec une quantité moindre d'application de graisse

Données techniques

NLGI	DIN 51818		00
Art. No.			30669
NSF No.			140145
Domaine d'application		°C	- 15 à 150
Type d'épaississeur			Complexe de calcium
Couleur	visuel		Blanc
Densité	NFT 60-101	g/cm ³	0.935
Pénétration complète (60 coups)	ASTM D217	1/10 mm	400 - 430
Stabilité du fouillage (100'000 coups)	ASTM D217	1/10 mm	35
Point de chute	ASTM D566	°C	> 200
Corrosion du cuivre	ASTM D4048		1b
Stabilité à l'oxydation/essai thermique	ASTM D942	psi	< 4
Test de charge (Shell 4 balles)	ASTM D2596	kg	315
Séparation de l'huile (100 °C 30 hrs.)	FTMS 791	%	3
Viscosité de l'huile de base à 40°C	ASTM D 445	mm ² /s (cst)	150

Les informations contenues dans cette fiche technique sont basées sur des connaissances générales et des applications possibles. Strub + Co. AG n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée des produits. Les tolérances de mesure et de production usuelles dans l'industrie s'appliquent aux données caractéristiques indiquées. En général, aucune force juridique contraignante ne peut être tirée de ces données. Nos produits font l'objet d'un développement continu. Par conséquent, Strub + Co. AG se réserve le droit de modifier toutes les données techniques de cette fiche technique à tout moment et sans préavis.

Manipulation et stockage

Tous les lubrifiants de qualité alimentaire doivent être stockés séparément des autres lubrifiants, des substances chimiques et des aliments. En outre, les produits ne doivent pas être exposés à la lumière directe du soleil ou à toute autre source de chaleur. Stockage entre 0°C et +40°C. Si le produit est stocké dans les conditions susmentionnées, nous recommandons de l'utiliser pendant 3 ans à compter de la date de production. Si un produit est ouvert, il doit être utilisé dans les 2 ans.

Transport

ADR/SDR Pas de marchandises dangereuses

Élimination

LVA VeVA / EAK: 12 01 12

Les informations contenues dans cette fiche technique sont basées sur des connaissances générales et des applications possibles. Strub + Co. AG n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée des produits. Les tolérances de mesure et de production usuelles dans l'industrie s'appliquent aux données caractéristiques indiquées. En général, aucune force juridique contraignante ne peut être tirée de ces données. Nos produits font l'objet d'un développement continu. Par conséquent, Strub + Co. AG se réserve le droit de modifier toutes les données techniques de cette fiche technique à tout moment et sans préavis.