



FICHE TECHNIQUE

RÉFÉRENCE:

15502060: CARTOUCHE GRAISSE ALIMENTAIRE BLANCHE TOXIQUE 400 grs.

15502063: CARTOUCHE GRAISSE ALIMENTAIRE BLANCHE TOXIQUE 20 KG



Définition : Graisse savonneuse synthétique non toxique, sans point de goutte, formulée à partir de polybutène, d'additifs et de lubrifiants solides blancs approuvés pour une utilisation dans l'industrie alimentaire.

Étapes et avantages :

- Industrie alimentaire
- Industrie des boissons, des produits laitiers et de l'huile
- Industrie de la boulangerie
- Secteur agricole et transformation des aliments pour animaux.
- Produits pharmaceutiques et cosmétiques
- Mécanismes en plastique et même en métal soumis à des charges légères avec des mouvements de glissement ou de roulement ; roulements, paliers à roulement, engrenages, engrenages à vis sans fin, chaînes, rotules, etc.
- Excellente qualité de lubrification et réduction du bruit des composants en raison de la vitesse élevée.
- Elle est résistante à l'eau, ce qui la rend très appropriée pour la lubrification de mécanismes ou de roulements soumis à l'action de l'eau.

Propriétés :

- Pouvoir lubrifiant optimal et facilité de pompage, compatible avec les joints et les élastomères.
- Peut remplacer avantageusement la vaseline dans les applications de lubrification.
- Excellente résistance au lavage par l'eau. Protection élevée contre la rouille.
- Résistance au travail en présence d'eau.
- Très bonne protection contre l'usure et la charge.
- Exempt de lubrifiants solides : évite l'obstruction des circuits de lubrification.
- Température de fonctionnement : -25 °C à 150 °C.

Ce produit ne contient pas

1. De graisses et d'huiles animales/végétales susceptibles de provoquer le rancissement et de favoriser la croissance biologique.
2. De métaux lourds
3. Bactéricides/biocides, car le produit n'est pas susceptible de provoquer une croissance biologique.



FICHE TECHNIQUE

Niveau de qualité :

Conforme à la norme alimentaire **NSF-H1** et à la norme **FDA 21 CFR 178.3570. GRAISSE BLANCHE ATOXIQUE POUR LES ALIMENTS. (anciennement BIANCA)** Enregistrée dans le "NSF White Book" comme **ELESA BIANCA H1 CATEGORY CODE H1. Numéro d'enregistrement NSF 161620. Disponible sur <http://www-nsf.org>**

Conforme à la norme uNE-EN ISO 21469-Sécurité des machines. Lubrifiants avec contact accidentel avec les aliments

• Caractéristiques

RÉPÉTITION	MÉTHODE	GRAISSE BLANCHE ALIMENTAIRE ATOXIQUE		
		00	1	2
Couleur		Crème-translucide		
Épaississant		Inorganique	Inorganique	Inorganique
Catégorie NLGI		00	1	2
Pénétration, 60 coups	ASTM-D-217	400/430	310/340	265/295
Variation au travail, %		< 15	< 15	< 15
Variation au travail avec 10% d'eau, %		< 15	< 15	< 15
Point de goutte, °C	ASTM-D-566		> 260	> 260
Protection contre la corrosion	ASTM-D-1743	ARRIVE	ARRIVE	ARRIVE
Propriétés Extrême Pression, 4 billes, Charge de soudage	ASTM-D2596	315	315	315
Propriétés anti-usure Diamètre moyen d'empreinte, 40 kg, 1 h, 75°C, 1200 tr/min	ASTM-D-4172	0,55	0,55	0,55
facteur de vitesse				600 000
Température d'utilisation		- 25 à 150 °C	- 25 à 150 °C	- 25 à 150 °C

Formats : CARTOUCHE 400gr EMBALLAGES 20 Kg

Sécurité et hygiène : Il existe une fiche de données de sécurité conforme à la législation en vigueur, qui fournit des informations sur la dangerosité du produit, les précautions à prendre lors de sa manipulation, les mesures de premiers secours et les données environnementales disponibles.