



Nonfood Compounds
Program Listed (H1)
(Registration 139719)

Технический паспорт

1.1/11860001/1216

PROLUBE ALIM BLANCHE - это белая смазка, специально разработанная для сельскохозяйственной и пищевой промышленности. Зарегистрирован NSF H1.

PROLUBE ALIM BLANCHE Белая смазка для пищевой промышленности

Свойства:

NSF H1	Регистрация NSF H1 делает продукт пригодным для всех случаев, когда возможен случайный контакт с пищевыми продуктами.
Смазка	Смазывает и защищает все механические детали в пищевой промышленности, в том числе в присутствии воды.
Темп режим	Эффективно работает при температурах от -40°C to 150°C.
Хорошая адгезия	Очень низкий расход благодаря хорошей адгезии.

Применение:

Высокоэффективная смазка, противоизносная, EP и антикоррозийная. Смазывает уплотнения, тележки, ролики, цепи, компоненты насосов и другие механические детали в процессе производства и упаковки пищевых продуктов.

Форма Мягкая смазка
Цвет Белая
Запах..... Без запаха
Плотность (20°C)0,90 g/cm³
Растворимость в воде Не растворим
Капле падение260 °C
Рабочая пенетрация..... 265 - 295 mm/10
NLGI2
Вязкость 183 cSt
Фактор вращения..... 350000

Активные компоненты

- Синтетическое масло в комплексе алюминиевых мылов

Совместимость :

Совместим со всеми металлическими поверхностями различных машин в пищевой и сельскохозяйственной промышленности, которые не чувствительны к контакту с минеральными маслами.

Сертификация:

PROLUBE ALIM BLANCHE зарегистрирован NSF H1 как продукт, который может быть использован в случаях, когда возможен случайный контакт с пищевыми продуктами (H1) в соответствии с Программой регистрации непродовольственных товаров (# 139719).

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ:
Неопасный продукт. Следует использовать стандарты промышленной гигиены. Для получения дополнительной информации обратитесь к MSDS. **ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:**
Удалите все следы жира, чтобы предотвратить загрязнение. Наносите на идеально сухие и чистые поверхности вручную или с помощью подходящего инструмента.

All information in this document is based on our practical experience and/or laboratory tests. Due to the multiplicity of conditions for usage and variable human factors, we recommend that you always test our products for suitability prior to use. At any time, this version of the product specification report may have been revised based on legislation, availability of the individual ingredients or newly acquired information. The current approved version is available upon request.



Zep UK Ltd.
T • 0151 422 1000
F • 0151 422 1011
info@zep.co.uk
www.zep.co.uk



Zep Italia s.r.l.
T • 800 016 918
Numero Verde Tecnico
800-579185
tecnico@zpeurope.com
www.zep.it



Zep Industries BV
T • 02 347 01 17
F • 02 347 13 95
sales@zep.be
www.zepindustries.be



Zep Industries BV
T • 0164 250100
F • 0164 266710
info@zepbenelux.com
www.zepindustries.nl



Zep Industries BV
T • 0521 174158
F • 0521 5217114
sales@zepbenelux.com
www.zepindustries.de