

77 - Bel-Ray No-Tox Food Grade Low Temperature Grease

Levnedsmiddelgodkendt lavtemperaturfedt på syntetisk basis

Beskrivelse: Bel-Ray No-Tox Food Grade Low Temperature Grease, er en syntetisk baseret aluminiums kompleks fedt med ekstraordinære lave temperaturegenskaber. Den er NSF H1 registreret til brug hvor lejlighedsvis kontakt med fødevarer kan opstå. Det er et fremragende smøremiddel til brug i fryserne og køleanlæg ved ekstremt lave temperaturer. Produktet har ekstraordinære anti-wear egenskaber, hvilket gør den velegnet til lejer i fryserne og kølere i den "rene" industri, såsom fremstilling af fødevarer, drikkevarer, farmaceutiske- og personlige plejemidler.

Anvendelse:

- Fryserne og frysetunneller
- Farmaceutiske - fødevarer- og drikkevarerindustrien

Egenskaber / Fordele:

- NSF H1 registreret
- Bakteriologisk beskyttelse - Forhindrer effektivt væksten af visse bakterier, mug og skimmel i smøremidlet.
- Godkendelser: Kosher, Pareve og Halal
- Enestående anti-wear egenskaber Langtids beskyttelse af udstyret
- Fuldsyntetisk Fremragende lavtemperaturegenskaber

Teknisk data:

Produktionskode:	77-1
Bel-Ray No-Tox Food Grade Low Temperature Grease	
NLGI	1
Arbejdspenetration (60 slag), ASTM D217, mm/10	325
Type	Aluminium Kompleks
Viskositet, ASTM D445, @ 40 °C, cSt	31,0
Viskositet, ASTM D445, @ 100 °C, cSt	5,9
Størknepunkt, ASTM D97, °C	-62
Smøremiddel	PTFE, ZnO
Temperaturområde, °C	-68 til 177
Dråbepunkt, ASTM D2265, °C	>260
Lave temperatur, ASTM D1478	
Start drejningsmoment @ -68 °C, g*cm	8008
Drejningsmoment efter 1 time @ -68 °C, g*cm	891
4-Ball EP Test, ASTM D2596, svejsebelastning, kg	200
Farve	Hvid
Produktionsnr.:	62470

Socco A/S
Egholmvej 8
7160 tørring

Tlf: 7585 2323
socco@socco.dk
www.socco.dk