

AL TL

Élelmiszeripari min sítés zsír aeroszolos kivitelben



H1 Registration No: 1371144

Az **AL TL** egy színtelen és szagtalan zsír, amelyik tökéletesen alkalmas élelmiszeripari és mez gazdasági, valamint nedves közegben való felhasználásra. Hosszú ideig tárolható és kiváló korrózióvédelmet biztosít.

Az **AL TL** zsír az **FDA** által jóváhagyott mint élelmiszerekkel véletlenszer en érintkezésbe kerülhet termék. Az **AL TL** az **NSF** (Nemzeti Közegészségügyi Intézet) által is jóváhagyott, **H1 min sítés** termék, vagyis alkalmas olyan felhasználásra, ahol véletlenszer en érintkezhet élelmiszerekkel.

Fizikai tulajdonságok:

Szín		átlátszó
S rít anyag		szervetlen
Felhasználási h mérséklettartomány		-15°C-tól +120°C-ig (csúcs: 140°C)
Alapolaj típusa		ásványi
Viszkozitás 40°C-on	ISO 3104	68 cSt
Cseppenéspont	ISO 2176	nincs
NLGI fokozat		2
Megtörés el tti penetráció 25°C-on	ISO 2137	265-295 ^{1/10} mm
NDN faktor		150000
4-golyós SHELL teszt (hegedés)	ASTM D 2596	200 kg
4-golyós SHELL teszt (kopásnyom)	ASTM D 2266	<0,70 mm
Rézlemez korrózió	ISO 2160	1a

Alkalmazási területek:

Az összes élelmiszeriparban használatos gyártó- és csomagológép

A dokumentumban szerepl adatok tájékoztató jelleg ek, és nem kezelhet k kötelezettségvállalásunkként.