

LUZOL AL

Élelmiszeripari min sítés zsír, magas nyomáshoz



H1 Registration No: 130672

A **LUZOL AL** egy rendkívüli stabilitású zsír: EP-, összehegedés- és kopásgátló, valamint korrózióvéd tulajdonságokkal.

A **LUZOL AL** zsír speciális tulajdonságai révén alkalmas mechanikai alkatrészek védelmére nedves és vízfelcsapódásos környezetben is. A termék könnyen szivattyúzható és tartósan tárolható.

A **LUZOL AL** az **FDA** által jóváhagyott mint élelmiszerekkel véletlenszer en érintkezésbe kerülhet termék. A **LUZOL AL** 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		-30°C-tól +200°C-ig
Alapolaj típusa		félszintetikus
Alapolaj viszkozitása 40°C-on	ISO 3104	215 cSt
Cseppenéspont	ISO 2176	nincs
NLGI fokozat		2
Megtörés el tti penetráció 25°C-on	ISO 2137	265-295 ^{1/10} mm
NDN faktor		100000
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
Olaj szeparáció (50 óra 100°C-on)	D 555215	<3%
Vízkimosódás (60°C-on)	ASTM D 1364	<4%

Alkalmazási területek:

Síkcsapágyak, hajtóm vek, nagy terhelés görg scsapágyak... stb.; élelmiszeriparban és mez gazda-ságban (konzervgyártás, kenyér- és kekszgyártás, tejipar, húsipar, halfeldolgozás, bor- és sz l ágazat ... stb.)

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