

AL BL

Élelmiszeripari minősítés zsír szélsőlegesen magas nyomáshoz



H1 Registration No: 138272

Az **AL BL** egy könnyen adagolható fehér EP-zsír, amelyik tökéletesen alkalmas élelmiszeripari és mezőgazdasági, valamint nedves közegben való felhasználásra.

A termék kiválóan tapad, ellenáll magas hőmérsékletnek, víznek és gőznek, hatékony korrózióvédelmet biztosít, és hosszú ideig tárolható.

Az **AL BL** zsír az **FDA** által jóváhagyott mint élelmiszerekkel véletlenszerűen érintkezésbe kerülhet termék. Az **AL BL** az **NSF** (Nemzeti Közegészségügyi Intézet) által is jóváhagyott, **H1 minősítés** termék, vagyis alkalmas olyan felhasználásra, ahol véletlenszerűen érintkezhet élelmiszerekkel.

Fizikai tulajdonságok:

Szín		fehér
Sűrítőszer		kalcium-komplex szappan
Felhasználási hőmérséklettartomány		-20°C-tól +150°C-ig
Alapolaj típusa		ásványi
Sűrűség 20°C-on	NFT 30020	0,94
Cseppenéspont	ISO 2176	>250°C
NLGI fokozat		1/2
Megtöréssel történő penetráció 25°C-on	ISO 2137	295-335 ^{1/10} mm
Megtörés utáni penetráció (100000 l.)	ISO 2137	35 ^{1/10} mm
4-golyós SHELL teszt (hegedés)	ASTM D 2596	315 kg
Vízkimosódás (30 órán át 100°C-on)	D 55 5215	3%
Rézlemez korrózió	ISO 2160	1b

Alkalmazási területek:

Siklóscsapágyak, hajtóművek, nagy terhelésű görgőscsapágyak... stb. az élelmiszeriparban és a mezőgazdaságban (konzervgyártás, tejipar, húsipar, halfeldolgozás, bor- és szőlőágazat... stb.).

A dokumentumban szereplő adatok tájékoztató jellegűek, és nem kezelhetők kötelezettségvállalásunkként.