

# AL TL

## Élelmiszeripari minősítésű zsír aeroszolos kivitelben



H1 Registration No: 1371144

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

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

### Fizikai tulajdonságok:

Szín		átlátszó
Sűrítőanyag		szervetlen
Alkalmazási hőmérséklettartomány		-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 előtti penetráció 25°C-on	ISO 2137	265-295 <sup>1/10 mm</sup>
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 szereplő adatok tájékoztató jellegűek, és nem kezelhetők kötelezettségvállalásunkként.