

Ficha de datos técnicos

Interflon Food Lube

Lubricante altamente versátil de película seca para la industria alimentaria

Altamente versátil, lubricante de película seca reforzado con Tecnología MicPol®. Para una multitud de partes generales de la máquina, cables, y lubricación de la cadena, etc. en aplicaciones dentro de entornos alimentarios. Formulado para reducir el mantenimiento, se reducen los costes de mano de obra y el número de lubricantes en uso.

Funciona sobre mojado, desplaza la humedad, rompe los depósitos y penetra incluso en las zonas más inaccesibles. Trata partes agar-rotadas y previene la formación de óxido y otros corrosivos. Crea una película lubricante seca muy duradera, que no mancha y que evita el desgaste de las partes móviles. Resistente a las altas presiones, resiste al lavado con agua y no atrae la suciedad, el polvo y otros abrasivos.

Interflon Food Lube está incluido en la lista de la NSF para su uso en aplicaciones con un contacto incidental con alimentos.

Aplicaciones

Para la lubricación de cadenas, cables, pistas de deslizamiento, juntas, pivotes, levas, correas, elevadores, poleas, piezas roscadas, pernos, rodillos, grifos, válvulas, cintas transportadoras y otras muchas partes móviles que operan en el entorno de la materia del alimento.

Ventajas

- Contiene tecnología MicPol® para una lubricación más duradera
- Reduce la fricción y el desgaste
- Lubricación seca
- Económico en uso
- Alta capacidad de penetración
- PFAS free
- MOSH-MOAH free*

*Distinguir MOSH de los componentes sintéticos con las técnicas de análisis disponibles actualmente no es 100% exacto. Por lo tanto, se requiere un profundo conocimiento de las materias primas.

Modo de empleo

Agite antes de su uso de acuerdo con el tamaño del envase. Las piezas deberían ser limpiadas primero con un limpiador disolvente o alcalino. Rocíe Interflon Food Lube en piezas tales como cables, cadenas y permita que penetre. Limpie el exceso de lubricante con un paño limpio. Un tiempo largo de penetración da largos intervalos de lubricación. El uso regular de Interflon Food Lube alarga la vida de la cadena espectacularmente.

Nota: No utilice demasiado Interflon Food Lube. La aplicación de una capa fina, con relubricación ocasional, da un mejor resultado que con una capa gruesa.

| Propiedad | Valor | Procedimiento |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Composición | Mezcla de aceites vegetales y sintéticos, aditivos y MicPol® | |
| Color | Marrón claro | |
| Olor | Como el aceite | |
| Densidad a 20°C | 0.83 g/cm3 | |
| Viscosidad cinemática 40°C | 21 cSt | ASTM D445 |
| Temperatura mínima aplicación | -20°C | |
| Temperatura máxima aplicación** | 180°C | |
| Fecha fabricación | El número de lote consta de un número de 8 dígitos. Los primeros 4 números representan el YY / MM de la fabricación. | |
| Conservabilidad* | 4 años | |
| Número de registro NSF | 122876 | |
| NSF | H1 | |
| ISO 21469 | Sí | |
| Halal | Sí | |
| Kosher | Sí | |

* La vida útil del producto almacenado a temperatura ambiente y cerrado en su envase original. Deben evitarse temperaturas de almacenamiento <0 ° C para garantizar la calidad del producto. ** La temperatura máxima de aplicación es válida después de la evaporación del solvente

Esta información se basa en nuestro mejor conocimiento actual y con la intención de proporcionar notas generales sobre el producto y el uso previsto. Por lo tanto, no debe interpretarse como garantía de las propiedades del producto descrito o la idoneidad para una aplicación. Se deben respetar los derechos de propiedad industrial existentes. La calidad de nuestros productos está garantizada bajo nuestras Condiciones Generales de Venta. Interflon® y MicPol® son marcas comerciales registradas de Interflon BV. Las propiedades típicas mencionadas en este documento se basan en nuestras tolerancias de producción y no representan una especificación. Se esperan variaciones que no afecten el rendimiento del producto durante la fabricación normal. La información proporcionada en este documento está sujeta a cambios sin previo aviso.