

Technical Data Sheet

Interflon Food Lube 3H

Synthetisch multifunctioneel smeermiddel en lossingsmiddel voor NSF-3H direct contact met voedingsmiddelen

Interflon Food Lube 3H is een food-grade smeermiddel en lossingsmiddel op basis van eetbare synthetische esterolie van plantaardige oorsprong, versterkt met MicPol®-technologie. Het is speciaal ontwikkeld voor toepassingen in de voedingsmiddelenindustrie. Het biedt bescherming tegen slijtage, roest en corrosie en verlengt de levensduur voor een probleemloze werking in omgevingen waar toepassingen regelmatig in contact komen met water. Het is geschikt als lossingsmiddel op vaste oppervlakken om aanhechting tijdens voedselverwerking te voorkomen.

Interflon Food Lube 3H is door de NSF opgenomen als 3H en H1 voor gebruik in toepassingen waar contact met voedingsmiddelen is toegestaan volgens FDA 21 CFR 178.3570 CFR en FDA 21 CFR 178.3620.

Toepassingen

Interflon Food Lube 3H is geschikt als lossingsmiddel op vaste oppervlakken in ovens, pannen, vlees- en uitbeentbanken, snijplanken en andere oppervlakken die in contact komen met voedsel. Kan ook worden gebruikt voor de smering en bescherming van machineonderdelen zoals rollen, kettingen, messen, wielen, glijbanen en geleiders. Biedt een smering die verder gaat dan elk ander NSF-3H-geregistreerd product op de markt. Geen tot geringe afzettingvorming bij verhoogde temperaturen. Geformuleerd met ingrediënten van eetbare kwaliteit* om volledig te voldoen aan de eisen voor direct contact met voedsel. In tegenstelling tot conventionele 3H-lossingsmiddelen op basis van USP minerale witte oliën, bevat Interflon Food Lube 3H alleen ingrediënten die geschikt zijn voor zowel incidenteel als direct contact met voedsel.

*Food Lube 3H is niet geregistreerd als eetbaar, maar bevat individuele ingrediënten die algemeen erkend zijn als veilig (GRAS).

Voordelen

- ✔ Voldoet aan zowel FDA 21 CFR 178.3570 als FDA CFR 178.3620
- ✔ Lange levensduur in vergelijking met traditionele lossingsmiddelen
- ✔ Lost en smeert
- ✔ Geen opbouw van harde resten bij blootstelling aan hoge temperaturen
- ✔ Goede bescherming tegen corrosie
- ✔ Bevat geen allergenen volgens verordening EU 1169/2011
- ✔ Bevat geen GMO (Genetically Modified Organisms)
- ✔ PFAS-vrij
- ✔ MOSH-MOAH-vrij*

*Interflon Food Lube 3H is vrij van schadelijke MOSH MOAH-componenten. MOSH onderscheiden van synthetische componenten met de huidige beschikbare analysetechnieken is niet 100% nauwkeurig. Daarom is grondige kennis van de grondstoffen vereist.

Gebruiksaanwijzing

Schudden of roeren voor gebruik, afhankelijk van de verpakkingsgrootte. Aanbrengen met de hand of via een automatisch smeersysteem. Dosering is afhankelijk van het beoogde gebruik.

Eigenschappen	Waarde	Norm
Samenstelling	Eetbare synthetische esterolie van plantaardige oorsprong, additieven en MicPol®.	
Kleur	Lichtgeel	
Geur	Kenmerkend	
Dichtheid 20°C	~1.0 g/cm ³	
Vlampunt	-10°C	
Laagste gebruikstemperatuur	-5°C	
Hoogste gebruikstemperatuur	160°C	
Productie datum	Het batchnummer bestaat uit een 8-cijferig nummer. De eerste 4 cijfers vertegenwoordigen de JJ / MM van de fabricage.	
Houdbaarheid*	2 jaar	
Basisolie viscositeit 40°C	33 cSt	DIN 51801
ISO VG	32	
NSF registratie nummer	170574	
NSF	3H, H1	
ISO 21469	Ja	
Halal	Ja	
Kosher	Ja	
Vegan	Ja	

*Houdbaarheid van het product bij opslag bij kamertemperatuur in de originele gesloten verpakking. Opslagtemperaturen <0°C dienen vermeden te worden om de productkwaliteit te garanderen.

Deze informatie is gebaseerd op onze huidige kennis van zaken en is slechts bedoeld als algemene informatie over onze producten en toepassingen. Het is echter niet bedoeld als garantie voor bepaalde producteigenschappen of de geschiktheid voor bepaalde toepassingen. Met eventuele bestaande rechten van industrieel eigendom dient rekening gehouden te worden. De kwaliteit van onze producten wordt gewaarborgd in het kader van onze Algemene Verkoopvoorwaarden. Interflon® en MicPol® zijn geregistreerde handelsnamen van Interflon BV. De typische eigenschappen in dit document komen voort uit standaard productietoleranties en garanderen geen specificaties. Op basis van onze standaard productieprocessen wordt geen variatie in prestatie van het product verwacht. De informatie in dit document kan zonder kennisgeving worden aangepast.