



Profi Food Grease sind weiße Aluminiumkomplexeisen-Schmierfette auf Basis synthetischer Öle mit EP-Zusätzen und weißen Festschmierstoffen.

NLGI-Klassen 00 - 0 - 1 - 2

Anwendung **Profi Food Grease** eignen sich zur Wälz- und Gleitlagerschmierung, auch bei erhöhter Lagertemperatur, hohen Belastungen und Wassereinfluss.
Profi Food Grease sind physiologisch unbedenklich und somit zur Schmierung von Maschinen in der Lebensmittel-, Genussmittel-, Futtermittel- und Verpackungsindustrie geeignet.
Profi Food Grease erfüllen die FDA - Reinheitsanforderungen der Richtlinie 21 CFR 178.3570 und eignen sich für den Einsatz in Schmierstellen bei denen ein direkter Lebensmittelkontakt nicht ausgeschlossen werden kann. Überschmierungen, die einen unnötigen Lebensmittelkontakt zur Folge haben, sind zu vermeiden.
Profi Food Grease entsprechen den H1 Anforderungen der NSF (National Sanitary Foundation).

Eigenschaften

- oxidationsbeständig
- walkstabil
- wasserbeständig
- sehr hohes Druckaufnahmevermögen
- sehr haftfähig

Technische Daten	5143	5140	5141	5142
Verdicker	Al-Komplex	Al-Komplex	Al-Komplex	Al-Komplex
Gebrauchstemperaturbereich	-45 bis +160°C	-45 bis + 160°C	-45 bis +160°C	-45 bis +160°C
Kurzzeitig zul. Temperaturspitze	+200°C	+200°C	+200 °C	+200°C
Bei Dauertemperaturen über 160°C muss entsprechend der thermischen Belastung in kürzeren Intervallen nachgeschmiert werden.				
Tropfpunkt DIN ISO 2176	> 250°C	> 250°C	> 250°C	> 250°C
Walkpenetration DIN ISO 2137	400 bis 430	355 bis 385	310 bis 340	265 bis 295
Grundölar	synthetisch	synthetisch	synthetisch	synthetisch
Grundölviskosität bei 40°C DIN 51 562	ca. 350 mm ² /s	ca. 350 mm ² /s	ca. 350 mm ² /s	ca. 350 mm ² /s
Wasserbeständigkeit DIN 51 807 T1	0 – 90	0 – 90	0 – 90	0 – 90
SKF Emcor Test DIN 51 802	Korrosions- grad 0/0	Korrosions- grad 0/0	Korrosions- grad 0/0	Korrosions- grad 0/0
Bezeichnung DIN 51 502	GPFHC 00 P-40	GPFHC 0 P-40	KPFHC 1 P-40	KPFHC 2 P-40

Änderungen der technischen Daten behalten wir uns vor. Zusatzinformationen entnehmen Sie bitte unserem Sicherheitsdatenblatt oder erhalten Sie von unserer Anwendungstechnik.

Edition 01 / 2014

Bei den typischen Eigenschaften handelt es sich um ein typische Eigenschaften des Produkts, welche unter Berücksichtigung normaler Produktionstoleranzen erreicht werden und nicht um eine Spezifikation. Mit Abweichungen, welche die Leistung des Produktes beeinträchtigen muss im Einzelfall gerechnet werden. Wir behalten uns vor, die hier aufgeführten Informationen ohne Ankündigung zu ändern.

Diese Informationen beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und dienen der Lieferung allgemeiner Hinweise zu unseren Produkten und deren Anwendungen. Sie sind somit nicht auszuliegen, dass sie bestimmte Eigenschaften der beschriebenen Produkte oder deren Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck zusichern. Sämtliche bestehende gewerbliche Schutzrechte sind zu berücksichtigen. Die Qualität unserer Produkte wird im Rahmen unserer allgemeinen Verkaufsbedingungen gewährleistet.