

Profi Food Grease H1

Art.-Nr.: 0051ow

Profi Food Grease H1

Produktbeschreibung

Profi Food Grease H1 ist ein weißes Aluminiumkomplexseifen-Schmierfett auf Basis synthetischer Öle mit EP-Zusätzen und weißen Festschmierstoffen.

Anwendungen und Eigenschaften

Profi Food Grease H1 eignet sich zur Wälz- und Gleitlagerschmierung, auch bei erhöhter Lagertemperatur, hohen Belastungen und Wassereinfluss.

Profi Food Grease H1 ist physiologisch unbedenklich und somit zur Schmierung von Maschinen in der Lebensmittel-, Genussmittel-, Futtermittel- und Verpackungsindustrie geeignet.

Profi Food Grease H1 erfüllt 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. Es entspricht den H1 Anforderungen der NSF (National Sanitary Foundation).

Versuche bzw. der Einsatz in Anwendungen sind im Vorfeld immer mit unserer Anwendungstechnik abzusprechen.

Besondere Vorteile

- ★ walkstabil
- ★ förderbar in Zentralschmieranlagen mit langen Leitungen
- ★ gut haftend
- ★ hohes Druckaufnahmevermögen
- ★ wasserbeständig
- ★ hohe Oxidationsstabilität

Mindestlagerdauer

Die Mindestlagerdauer beträgt bei witterungsgeschützten Bedingungen in geschlossenen Originalgebinden bei Temperaturen zwischen 5°C und 40°C ca. 36 Monate. Die Mindestlagerdauer ist nicht mit der Haltbarkeit gleichzusetzen. Die Haltbarkeit ist normalerweise länger. Es wird empfohlen, nach Überschreitung der Mindestlagerdauer eine visuelle Prüfung durchzuführen.

Profi Food Grease H1

Art.-Nr.: 0051ow

Technische Daten

Prüfdaten	Methode	Einheit	Min	Max	Typisch
Verdicker					
Gebrauchstemperaturbereich*		°C	-45	160	
Kurzzeitig zul. Temperaturspitze*		°C		200	
Tropfpunkt	DIN ISO 2176	°C	250		
Walkpenetration nach 60 DH	DIN ISO 2137	1/10mm	265	295	
Grundöl - Viskosität bei 40°C	DIN 51 562-01	mm²/s			350
Emcor - Test, dest. Wasser	DIN 51 802				0-0
Wasserbeständigkeit	DIN 51 807-01				0-90
Kennzeichnung	DIN 51 502				KPFHC 2 P-40

*Gebrauchstemperaturbereich und kurzzeitig zulässige Temperaturspitze sind lediglich als Richtwerte zu betrachten, die vom konkreten Einsatzzweck und den Umgebungseinflüssen abhängig sein können.

Hinweise: Vor Frost, Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen. Empfohlene Lager- und Transporttemperatur: 5-40°C. Die Angaben in dieser Produktinformation sind nur allgemeine, unverbindliche Orientierungswerte, die wir aus unseren derzeitigen Erkenntnissen aus Forschung und Entwicklung sowie aus Anwendungen unter spezifischen Laborbedingungen gewonnen haben. Keinesfalls beinhalten sie eine Zusicherung von Eigenschaften oder eine Garantie für die Eignung des Produkts für den Einzelfall. Die Leistungen und Eigenschaften des Produkts sowie die damit erzielten Ergebnisse sind abhängig vom individuellen Anwendungsfall und einer Vielzahl von Faktoren wie den Betriebsbedingungen und der Anlagenkonfiguration und können erheblich variieren. Die Angaben entbinden den Anwender nicht davon, das Produkt stets auf seine Unversehrtheit zu prüfen, die Eignung des Produkts für den Einzelfall zu prüfen und in einem Versuch zu testen sowie das Produkt gemäß den Empfehlungen und Vorgaben einzusetzen. Bitte kontaktieren Sie bei Fragen zu Einsatz und Eignung des Produkts unsere Anwendungstechnik. Unsere Produkte unterliegen stetigen Optimierungsprozessen. Daher behalten wir uns Änderungen in der Zusammensetzung und der Herstellung vor - sofern keine kundenspezifischen Vereinbarungen entstehen.

Diese Informationen entsprechen dem aktuellen Wissensstand und dienen als allgemeine Hinweise. Daher können Informationen nicht als Garantie für spezifische Eigenschaften der beschriebenen Produkte oder die Eignung für eine bestimmte Anwendung dienen. Alle bestehenden Eigentumsrechte sind einzuhalten. Wir gewährleisten die Qualität unserer Produkte im Rahmen unserer allgemeinen Verkaufsbedingungen. FLONIUM ist eine eingetragene Handelsmarke der Firma PROFI-STAR-WARTUNGSPRODUKTE-GmbH. Typische Eigenschaften werden üblicherweise bei normaler Herstellungstoleranz ermittelt und stellen keine Spezifikationen dar. Abweichungen, welche die Produktleistung nicht beeinträchtigen, sind daher zu erwarten. Die Informationen, welche hier enthalten sind, können sich ohne vorherige Ankündigung ändern.