



PROLUBE ALIM BLANCHE

Weißes Schmiermittel

- NSF H1-Zulassung Zugelassen für NSF-Kategorie H1: Bei der Verarbeitung von Lebensmittelprodukten einsetzbares Schmiermittel mit gelegentlichem (zufälligen) Lebensmittelkontakt (Reg.-Nr. 139719).
- Schmierend : Schmiert und schützt Komponenten und Teile von Maschinen in der Lebensmittelindustrie. Gute mechanische Beständigkeit gegen Wasser.
- Breiter : Temperaturbereich Wirksam bei Temperaturen zwischen -40 °C und +150 °C.
- Sehr gutes Adhäsionsvermögen : Dank der sehr guten Hafteigenschaften des PROLUBE ALIM BLANCHE ergibt sich ein sehr niedriger Verbrauch mit nur wenig Verlust.

Anzuwenden in der Lebensmittel- und Agrarindustrie, z.B. für Traubenernte- und Flaschenabfüllmaschinen, bei der Produktion von Lebensmitteln auf Basis von Mehl, in der Fleischindustrie, bei der Verarbeitung von Fisch, Obst und Gemüse, der Produktion von Konserven, in der Milchverarbeitenden Industrie, in Kühltunneln für die Tiefgefrierung und in Kühlmagazinen. Geeignet für das Schmieren von Gleitlagern, von Scharnieren der Verschleißmaschinen für Konservendosen, Verbindungen, Rollenlagern, Produktionslinien, Ketten von Transportbändern usw.

ANWENDUNG

Alle Spuren des alten Schmiermittels entfernen, die das ALIM BLANCHE verunreinigen können. Das Schmiermittel mit ZEP-Fettspritze auf einem sauberen und trockenen Untergrund auftragen.

EIGENSCHAFTEN

Zustandsform	Weiches Fett
Farbe	Weiß
Geruch	Geruchlos
Dichte (20 °C)	0,90 g/cm ³
Tropfpunkt	260 °C
Walkpenetration(60 Hübe mm/10)	265–295
NLGI-Klasse	2
Viskosität	183 cSt
Drehzahlfaktor	350.000



Wir übernehmen keine Haftung für Anwendungen, die nicht unseren Anweisungen entsprechen.