

DIRECT CONTACT FOOD LUBE



Distaccante ad alte prestazioni per applicazioni a diretto contatto con alimenti e lubrificante multiuso estremamente efficace per apparecchiature di lavorazione alimentare in cui può verificarsi un contatto accidentale con gli alimenti.

La superficie deve essere pulita e asciutta.

Applicare un film leggero e uniforme.

Non applicare eccessivamente.

Il fluido non deve essere miscelato con altri lubrificanti per evitare la contaminazione incrociata.

CARATTERISTICHE

- Registrazione NSF: 3H e H1 (numero 165006)
- Non tossico, con odore minimo e sicuro per l'uso in aree di produzione alimentare
- Attuatore Perma-Lock per la massima sicurezza
- Utilizzare come distaccante antiaderente per evitare che il cibo aderisca alle superfici
- Fornisce una lubrificazione stabile e a lungo termine delle parti mobili
- Ampia resistenza alla temperatura da -10°C a 120°C
- Protegge dalla corrosione
- Certificato Halal
- Non contiene silicone

APPLICAZIONI

- Mescolatori
- Impastatrici
- Teglie e teglie da forno
- Superfici di trasporto (tutti i tipi)
- Forme e vassoi per alimenti
- Ganci
- Lame da taglio, cutter
- Affettatrici
- Tritacarne
- Segasoa

REGISTRAZIONE NSF 3H/H1

Numero di registrazione aerosol: 165006

SPECIFICHE

| | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| Aspetto | liquido limpido, incolore |
| Odore | minimo |
| Olio base | minerale |
| Viscosità cinematica (a 20°C) | 55 CPS |
| Viscosità cinematica (a 40°C) | 46 CPS |
| Densità (20°C) | 0,86 g/ml |
| Intervallo di temperatura | da -10°C a +120°C |
| Punto di infiammabilità (vaso aperto) | 207°C |
| Numero di registrazione NSF | 165006 |



Nuovo sistema PERMALOCK:

1. Cannuccia di erogazione fissata alla valvola: non si stacca!
2. Valvola con specifico grip anti-scivolamento
3. Erogazione diffusa con prolunga abbassata
4. Erogazione a dardo per applicazioni precise con prolunga innestata



CONFEZIONI e CODICI:



Aerosol
500 ml
FG045