

ALIMA

GRAISSE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Graisse translucide.

ENREGISTREMENT NSF N° 143957 CATEGORIE H1 : Lubrifiant acceptable dans le secteur de la transformation des produits alimentaires en cas de contact fortuit.

Assure la lubrification et le graissage des pièces mécaniques du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires.

S'utilise à des températures de - 10 °C à + 150 °C, 200 °C en pointe.

Sans risque d'oxydation des pièces traitées.

Inodore.

Insoluble dans l'eau.

Ne coule pas.

Ne rancit pas.

Ne sèche pas.

Graisse formulée à partir d'huile de qualité CODEX conforme à la pharmacopée française.

Préparation lubrifiante composée de constituants conforme au Guide établi par le CNERNA en 1992.

Lubrification, graissage des paliers lisses, des roulements à bille, des axes et maillons de chaînes dans l'industrie alimentaire.

Ex. : trancheuses, ouvres-boîtes, embouteilleuses, vannes, etc....

APPLICATION

Eliminer toute trace de graisse ancienne qui pourrait souiller la PROLUBE ALIMA à l'aide de DYNA FAST ou SOLVOX.

Appliquer, à l'aide d'un pistolet, sur un support propre et sec.

CONDITIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : graisse translucide.

Densité à 20 °C (NF T 06 007) : 0,895 – 0,925.

Épaississant : gel de silice (inorganique).

Point de fusion : > 200 °C.

Corrosion cuivre (DIN 51 807) : 1a.

Classe NLGI : 2.

Viscosité de l'huile de base à 40 °C (DIN ISO 3104) : 60-80 mm²/s.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.

D1014-0517-1208



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société  www.pro5.fr

