

FOODMAX CTL 150

Code Produit: 264200201



Fluide de sertissage émulsifiant de qualité alimentaire

Ce produit est un résolveur de problèmes haute performance conçu pour une utilisation dans l'industrie de la conserve. Il est formulé pour lubrifier les tourelles principales, les roulements, les chaînes et les engrenages. Il assure le contrôle de la viscosité en présence d'eau, possède d'excellentes propriétés de port de charge et un inhibiteur de corrosion pour protéger les composants de la sertisseuse. Il agit comme un émulsifiant là où une contamination de l'huile par l'eau, les jus et le sucre peut survenir pour éliminer l'eau libre afin de prévenir la corrosion. Ce produit est composé d'une huile lubrifiante de pétrole paraffinique de haute qualité avec un dispersant sans cendres, un inhibiteur de rouille et d'oxydation, une protection anti-usure, une protection anti-moussage, une protection contre les pressions extrêmes et un émulsifiant.

Ce produit est spécialement développé pour une utilisation dans les fermeuses de boîtes de conserve lorsque un lubrifiant émulsifiant à perte totale est nécessaire.

Avantages et Bénéfices

- Il absorbe l'eau libre et les jus et les transporte vers le réservoir de recirculation pour une élimination facile.
- Il réduit les taches de contact qui peuvent conduire à de fortes piqûres, à la rouille et à la corrosion
- Ce produit est enregistré NSF H-1, Kosher et Halal pour le contact alimentaire accidentel
- Émulsion stable
- Excellentes propriétés de lubrification
- Très résistant à l'oxydation

Données de Performance Typiques

Property	Test method	Value
Density @ 20 °C, kg/dm ³		0.87
Viscosity @ 40 °C, mm ² /s	ASTM D445	150
Viscosity index	ASTM D2270	118
Flash point, °C	ASTM D92	>200
Pour point, °C	ASTN D97	<-15
Rust Test		Pass
FZG load stage		12
Kosher approved		Yes
Halal approved		Yes
NSF registration		157690

Toutes les données de performance sur cette fiche technique sont uniquement indicatives et peuvent varier pendant la production.