

Q8 Rossini EP 00

Grasso all'alluminio complesso EP per l'industria alimentare

Descrizione

Q8 Rossini EP 00 è un grasso a base sintetica additivato EP per l'industria alimentare, dove i lubrificanti possono entrare in contatto accidentale con il cibo. Questo grasso impiega componenti presenti nella lista FDA CFR 21 e l'intera composizione incontra i più elevati standard dell'industria alimentare, come la USDA H1 e la NSF.

Applicazioni

Q8 Rossini EP 00 è un prodotto molto morbido, che trova specifico impiego nella lubrificazione a grasso di riduttori in carter chiusi ed impianti centralizzati dotati di tubazioni di piccolo diametro. La temperatura di esercizio è indicativamente compresa da -40°C a +180°C.

Proprietà

- Migliore efficienza di manutenzione.
- Elevata capacità di separazione dell'acqua.
- Eccezionali caratteristiche adesive
- Elevata capacità di resistere ai carichi presenti nei macchinari industriali.
- Sicuro da usare nell'industria alimentare.

Caratteristiche chimico-fisiche

	Metodo	Unità	Tipico
Colore	Visual	-	Crema
Tipo di sapone	-	-	Alluminio Complesso
Consistenza, grado NLGI	NLGI	-	00
Penetrazione lavorata, 25 °C, 60 colpi	D 217	0.1 mm	400-430
Viscosità cinematica olio base a 40 °C	D 445	mm ² /s	68
Punto di colamento	D 566	°C	230

Le caratteristiche sono medio indicative e non costituiscono specifica.