

Q8 Rossini EP 2

Smar EP dopuszczony do kontaktu z żywnością

Opis

Q8 Rossini EP 2 jest wielozadaniowym smarem o właściwościach odpornych na ekstremalne naciski. Specjalna formuła spełnia najwyższe standardy przemysłu spożywczego (takie jak USDA H1) i jest zatwierdzona przez NSF do incydentalnego kontaktu z żywnością. Q8 Rossini EP 2 posiada wyjątkową odporność na wodę, doskonałą przyczepność i długą żywotność. Smar o białym zabarwieniu jest odporny na rdzę i temperatury do 120°C.

Zastosowania

Q8 Rossini EP 2 jest stosowany do smarowania części maszyn i urządzeń, w których może wystąpić kontakt z żywnością, np. w przemyśle rybnym, browarach, przemyśle mięsnym i firmach pakujących. Smar polecany jest również w przemyśle farmaceutycznym i kosmetycznym.

Korzyści

- Wydłużony czas eksploatacji, a tym samym minimalne koszty i maksymalna wydajność
- Wyjątkowa hydrofobowość
- Optymalna przyczepność
- Doskonała stabilność mechaniczna
- Bezpieczny do stosowania w przemyśle spożywczym

Specyfikacje i aprobaty

DIN	51502 KP2K-20	ISO	6743 L-XBCEB2
ISO	21469		

Właściwości

	Metoda	Jednostka	Typowy
Typ mydła	-	-	Aluminium Complex
Barwa	Visual	-	White
Konsystencja, NLGI Nr.	NLGI	-	2
Penetracja, działanie, 25 °C, 60 uderzeń	D 217	0.1 mm	280
Lepkość kin. oleju bazowego w temp. 40 °C	D 445	mm ² /s	570
Punkt kroplenia	D 566	°C	256
Test czterokulowy, obciążenie spoiny	IP 239	N	5000

The figures above are not a specification. They are typical figures obtained within production tolerances.

Uwagi

Numer rejestracyjny NSF dla Q8 Rossini EP 2 to 138528. Spełnia wymagania Halal zgodnie z prawem islamskim.