

Q8 Rossini EP 2

Extremdruckfett in Lebensmittelqualität

Beschreibung

Q8 Rossini EP 2 ist ein Mehrzweck-Extremdruckfett. Die spezielle Formulierung erfüllt die höchsten Standards der Lebensmittelindustrie (etwa USDA H1) und ist durch die NSF für den zeitweiligen Kontakt mit Lebensmitteln genehmigt. Q8 Rossini EP 2 bietet hervorragende Wasserbeständigkeit, ausgezeichnete Haftfähigkeit und lange Lebensdauer. Das weiße Fett ist beständig gegen Rost und Temperaturen bis 120 °C.

Anwendungen

Q8 Rossini EP 2 wird zur Schmierung von Maschinenteilen und Geräten eingesetzt, bei denen es zu Kontakt mit Lebensmitteln kommen kann, etwa in der Fischereindustrie, Fleischindustrie, in Brauereien und Verpackungsunternehmen. Das Fett ist auch für die Pharma- und Kosmetikindustrie empfohlen.

Leistungen

- Verlängerte Lebensdauer für minimale Kosten und maximale Effizienz
- Hervorragend wasserabweisend
- Ausgezeichnete mechanische Stabilität
- Sicherer Einsatz in der Lebensmittelindustrie
- Optimale Haftfestigkeit

Spezifikationen & Zulassungen

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

Eigenschaften

	Verfahren	Einheit	Typische
Seifenart	-	-	Aluminium Complex
Farbe	Visual	-	White
Konsistenz, Klasse NLGI Nr.	NLGI	-	2
Walkpenetration, 25 °C, 60 Hübe	D 217	0.1 mm	280
Kin. Viskosität Grundöl bei 40 °C	D 445	mm ² /s	570
Tropfpunkt	D 566	°C	256
Vierkugelttest, Schweißkraft	IP 239	N	5000

Die obigen Zahlen sind keine Spezifikation. Es handelt sich um typische Zahlen, die innerhalb der Produktionstoleranzen erhalten werden.

Bemerkungen

Q8 Rossini EP 2 ist unter der Nummer 138528 durch die NSF registriert. Es erfüllt die Halal-Anforderungen der islamischen Gesetze.