

Q8 Rossini EP 2

Grasa de calidad alimentaria para extrema presión

Descripción

Q8 Rossini EP 2 es una grasa polivalente con propiedades para extrema presión. Su formulación especial cumple los estándares más altos de la industria alimentaria (como el USDA H1) y está homologada por NSF para el contacto accidental con alimentos. Q8 Rossini EP 2 tiene una destacada resistencia al agua, una excelente adherencia y una larga vida útil. Esta grasa de color blanco es resistente al óxido y a temperaturas de hasta 120 °C.

Aplicaciones

Q8 Rossini EP 2 se usa como lubricante de piezas de máquinas y equipos en los que pueda haber contacto con alimentos, tales como en la industria pesquera, cervecera, cárnica y empresas de envasado. Esta grasa también se recomienda en las industrias farmacéutica y cosmética.

Beneficios

- Aumenta la vida útil reduciendo con ello los costes con la máxima eficiencia
- Desyacada capacidad para repeler el agua
- Óptima adherencia
- Excelente estabilidad mecánica
- Uso seguro en la industria alimentaria

Especificaciones & aprobaciones

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

Propiedades

	Método	Unidad	Típicas
Tipo de jabón	-	-	Aluminium Complex
Color	Visual	-	White
Consistencia, NLGI	NLGI	-	2
Penetración, trabajada, 25 °C, 60 golpes	D 217	0.1 mm	280
Viscosidad del aceite base a 40 °C	D 445	mm ² /s	570
Punto de gota	D 566	°C	256
Ensayo cuatro bolas, carga de soldadura	IP 239	N	5000

Las cifras anteriores no son una especificación. Son cifras típicas obtenidas dentro de las tolerancias de producción.

Observaciones

El número de registro en NSF de Q8 Rossini EP 2 es el 138528. Cumple los requisitos para considerarse Halal de acuerdo con la ley islámica.