

Q8 Rossini EP 2

Voedingsgeschied extreme pressure vet

Omschrijving

Q8 Rossini EP 2 is een multifunctioneel vet met extreme pressure vermogen. De speciale formulatie voldoet aan de hoogste normen van de voedingsindustrie (zoals USDA H1) en heeft NSF-goedkeuring voor incidenteel contact met voedsel. Q8 Rossini EP 2 biedt voortreffelijke waterbestendigheid, uitstekende binding en een lange levensduur. Het witte vet is bestand tegen roest en temperaturen tot 120 °C.

Toepassingen

Q8 Rossini EP 2 wordt gebruikt als smering van machineonderdelen en uitrusting waarbij er sprake is van blootstelling aan voedsel, zoals de visindustrie, brouwerijen, de vleesindustrie en verpakkingsbedrijven. Het vet wordt ook aanbevolen voor de farma- en cosmetica-industrie.

Voordelen

- Verlengt de levensduur en dus minimale kosten en maximale efficiëntie
- Voortreffelijk waterafstotend
- Optimale kleefkracht
- Uitstekende mechanische stabiliteit
- Veilig voor de voedingsindustrie

Specificaties & goedkeuringen

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

Eigenschappen

	Methode	Eenheid	Eigenschappen
Zeep type	-	-	Aluminium Complex
Kleur	Visual	-	White
Consistentie, NLGI No.	NLGI	-	2
Penetratie, gekneed, 25 °C, 60 slagen	D 217	0.1 mm	280
Kin. viscositeit basisolie bij 40 °C	D 445	mm ² /s	570
Druppelpunt	D 566	°C	256
Vier-kogel test, lasbelasting load	IP 239	N	5000

Bovenstaande cijfers zijn geen specificatie. Het zijn typische cijfers verkregen binnen productietoleranties.

Opmerkingen

Het NSF-registratienummer voor Q8 Rossini EP 2 is 138528. Het voldoet aan de halalvereisten in overeenstemming met de islamitische wetten.