

Q8 Rossini EP 2

Graisse extrême pression de qualité alimentaire

Description

Q8 Rossini EP 2 est une graisse polyvalente dotée de propriétés extrême pression. Sa formulation spéciale répond aux normes les plus strictes de l'industrie alimentaire (comme la USDA H1) et a été approuvée par la NSF en tant que produit susceptible d'entrer accidentellement en contact avec des aliments. Q8 Rossini EP 2 offre une résistance exceptionnelle à l'eau, une excellente adhésivité et une longue durée de service. Cette graisse de couleur blanche résiste à la rouille et à une température maximale de 120 °C.

Applications

Q8 Rossini EP 2 est utilisée pour la lubrification des pièces de machine et des équipements susceptibles d'entrer en contact avec des aliments, comme dans le secteur de la pêche, les brasseries, l'industrie de la viande et les sociétés d'emballage. Cette graisse est également recommandée pour les industries pharmaceutique et cosmétique.

Avantages

- Allonge la durée de vie et donc minimise les coûts et augmente l'efficacité
- Remarquablement hydrofuge
- Excellente stabilité mécanique
- Utilisable sans danger dans l'industrie alimentaire
- Adhésivité optimale

Spécifications & approbations

DIN

51502 KP2K-20

ISO

6743 L-XBCEB2

Propriétés

	Méthode	Unité	Typique
Type de savon	-	-	Aluminium Complex
Couleur	Visual	-	White
Consistance, NLGI No,	NLGI	-	2
Pénétration travaillée, 25 °C, 60 coups	D 217	0.1 mm	280
Viscosité cin. huile de base, 40°C	D 445	mm ² /s	570
Point de goutte	D 566	°C	256
Essais quatre billes, charge de soudure	IP 239	N	5000

Les chiffres ci-dessus ne sont pas une spécification. Ce sont des chiffres typiques obtenus dans les tolérances de production.

Remarques

Le numéro d'enregistrement NSF de Q8 Rossini EP 2 est 138528. Elle est conforme aux règles halal de la loi islamique.