

GAL

Graisse translucide pour contact alimentaire -20 à +150°C

VERSION 2 - NOVEMBRE 202

WWW.MECATECH-PERFORMANCES.COM

PRESENTATION

- Graisse utilisable en industrie alimentaire, formulée avec des composants hautement purifiés.
- Cette formulation permet d'éviter le risque de toxicité en cas de contact accidentel entre la graisse et les aliments ou emballages en contact avec les aliments.
- Lubrification des machines utilisées dans la fabrication et le conditionnement des aliments. Conditionneuses, centrifugeuses, assemblages mécaniques dans toutes les industries alimentaires et agro-alimentaires : laiteries, sucreries, chocolateries, conserveries....

PROPRIETES / AVANTAGES

- Composants conformes à la liste des "matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine" et aux exigences FDA paragraphe 178-3570.
- La graisse utilisée est enregistrée sous le n°123932 en catégorie H1 par NSF International.
- Son huile minérale est conforme à la pharmacopée française codex et européenne ainsi qu'aux exigences FDA paragraphe 178 3620a
- Préparation lubrifiante composée de constituants conformes au guide établi par le CNERMA en 1992.
- Haute stabilité mécanique et thermique (sans point de fusion) jusqu'à 150°C
- Produit translucide et incolore.





CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

Aspect lisse, légèrement filantCouleur translucide et incolore

• Pénétration travaillée

60 coups (NFT60-132) 265 - 295

Point de goutte

(NFT 60-102) >= 250°C

• Grade NLGI 2

Test corrosion lame de cuivre
24h à 100°C (ASTM D4048)

Wheel bearing 104°C

(**ASTM D1263**) 2 g

Water wash out delayage

80°C (ASTM D1264) 1%

 Oxydation bombe Norma Hoffmann 100h à 100°C (ASTM D942) 0.15 bar

Couple à -20°C (ASTM D1478) :

Démarrage 0.7 daN.cm

• Couple à -20°C (ASTM D1478) :

après 1 h 0.13 daN.cm

DONNEES DE SECURITE

 Consulter les FDS des produits disponibles sur notre site <u>www.mecatech-performances.com</u>. Utilisation professionnelle.

CONDITIONNEMENT

- Fûts de 5, 25, 50 Kg.
- Cartons de 50 cartouches de 400g.
- REF. 320xxx

Les renseignements contenus dans cette fiche technique ont pour but de vous conseiller. Ils n'impliquent aucun engagement de notre part.

