



## SCHEDA TECNICA

01/11/2005

# FOOD GREASE 1 - 2 - 3 - 00 - 0

GRASSI ATOSSICI PER LUBRIFICAZIONE DI IMPIANTI ALIMENTARI E FARMACEUTICI

### DESCRIZIONE

I GREEN STAR FOOD GREASE sono grassi completamente sintetici addensati con saponi di alluminio complesso specificatamente studiati per la lubrificazione di impianti di produzione alimentare o farmaceutica e nelle apparecchiature per cui gli aspetti sanitari o ecologici siano di particolare importanza.

I GREEN STAR FOOD GREASE sono formulati con prodotti registrati NSF H1, sono quindi ammessi come lubrificanti adatti ad applicazioni in cui sussiste rischio per la salute a causa di contatto accidentale con i prodotti in lavorazione.

### PROPRIETA'

Il grasso risulta bianco-giallo pallido, inodore, con alto punto di goccia, buona pompabilità alle basse temperature ed eccellente resistenza al dilavamento dell'acqua. La base sintetica conferisce elevata resistenza termico-ossidativa consentendo l'impiego anche in condizioni estreme.

- Buona lubrificazione anche in presenza di acqua o altri liquidi alimentari
- Buona resistenza elettrolitica
- Elevata resistenza alle alte temperature
- Protegge cuscinetti ed ingranaggi dall'umidità
- Protegge da ruggine e corrosione
- Elevato punto di gocciolamento
- Buona pompabilità nelle gradazioni 1 e 2. Nella consistenza 00 risulta pompabile fino a - 40 °C.
- Miscibile con grassi minerali di tipo tradizionale. Le proprietà atossiche in questo caso vengono pregiudicate.

### APPLICAZIONI

I grassi GREEN STAR FOOD GREASE sono particolarmente indicati per l'ingrassaggio e la lubrificazione di cuscinetti a rotolamento e a strisciamento, guarnizioni, snodi, accoppiamenti, guide e superfici di scorrimento sistemi di lubrificazione centralizzata, ecc. anche operanti in condizioni d'esercizio severe, con carichi specifici od intermittenti.

### NOTE

I GREEN STAR FOOD OILS sono la soluzione ideale ai rischi per la salute dei prodotti e dei processi.

L'uso di lubrificanti atossici specifici è necessario nelle fasi di lavorazione in cui sussiste rischio di contaminazione accidentale tra lubrificante contenuto nell'impianto e i prodotti in lavorazione.

NSF International è l'unico ente internazionale abilitato alla registrazione ed approvazione dei prodotti utilizzati negli impianti dell'industria alimentare. La registrazione NSF ha sostituito le approvazioni USDA - FDA.

### CARATTERISTICHE MEDIE INDICATIVE \*

Proprietà fisiche e chimiche	NLGI 00	NLGI 0	NLGI 1	NLGI 2	NLGI 3	
Stato fisico a 20°C	GIALLO CHIARO POMATOSO OMOGENEO					
Consistenza ASTM D 217 dmm	415	370	325	280	240	
Temperatura di gocciolamento °C	255	255	260	270	270	
Solubilità in acqua	INSOLUBILE					

\* Non costituiscono specifica.

138-710