

STRUB Food Grease CLT 2

Synthetisches Lebensmittelfett für tiefe Temperaturen



Art.-Nr. 33144

Beschreibung

STRUB Food Grease CLT 2 ist hochwertiges synthetisches, Kalziumseifenfett für die Lebensmittelindustrie. Die Formulierung basiert auf ausgewählten Additiven (vorhanden in der FDA-Liste der Bestandteile) und entspricht dem "FDA Abschnitt 21 CFR 178.3570 für zufälligen Nahrungsmittelkontakt".

Die Produkte sind NSF (H1) registriert und durch die NSF nach ISO 21469 zertifiziert und für den Einsatz freigegeben bei welchem ein möglicher Lebensmittelkontakt stattfinden kann. Hergestellt nach den höchsten Qualitätsstandards in Anlagen, in denen HACCP implementiert wurden und einen integralen Bestandteil der Qualitäts- und Hygiene-Management Systeme nach ISO 9001 und ISO 21469 bilden. Zudem sind die Produkte nach den strengen Richtlinien gemäss Kosher und Halal zertifiziert

Anwendung

Schnelllaufende Walz- und Gleitlager bei Feuchtigkeit und Tieftemperaturen. Zur Schmierung von Zahnflanken, Präzisionsgetrieben (z.B. Kegelradgetriebe) und Maschinen und Anlagen in der Food- und Pharmaindustrie. Es ist für die Nahrungsmittel- und Verpackungsindustrie, da Berührungen zwischen Schmierstoff und Nahrungsmittel nicht ausgeschlossen sind und hierdurch keine Risiken für den Menschen entstehen dürfen.

Eigenschaften und Vorteile

- USDA H1 klassifiziert, enthält keine toxischen Inhaltsstoffe
- exzellente Scherstabilität, walkstabil
- wasserbeständig mit sehr guten Hafteigenschaften
- hohe Druckaufnahme mit ausgezeichnetem Korrosionsschutz
- einsetzbar in Zentralschmierstoffanlagen, gut förderbar
- reduziert Reibung und Verschleiss

Technische Daten

NLGI Grade		2
Farbe	visual	Beige
Verdicker	-	Kalzium
Walk penetration (60 Hübe)	1/10	265 - 295
Grundölviskosität bei 40°C	mm	11.1
Drop Point	mm ² /s	142
Temperaturbereich	°C	- 60 to + 100
Ölseperation	°C	7
Wasserresistenz, 3h/90°C	%	0
ISO-L-XECHA 2	-	

Handhabung und Lagerung

Alle Lebensmittelschmierstoffe müssen separat von anderen Schmierstoffen, chemischen Substanzen und Lebensmitteln gelagert werden. Zudem dürfen die Produkte nicht direkter Sonnenbestrahlung oder einer anderen Hitzequelle ausgesetzt sein. Lagerung zwischen 0°C bis +40°C. Wenn das Produkt unter den genannten Konditionen gelagert wird, empfehlen wir die Nutzung ab Produktionsdatum von 3 Jahre. Wird ein Produkt geöffnet muss es innerhalb von 2 Jahren aufgebraucht werden.

Die Angaben in diesem technischen Datenblatt basieren auf den allgemeinen Kenntnissen und Einsatzmöglichkeiten. Strub + Co. AG haftet nicht für Schäden, welche aus unsachgemäßem Einsatz der Produkte resultieren. Für die angegebenen Kenndaten gelten die branchenüblichen Mess- und Produktionstoleranzen. Generell kann aus diesen Daten keine Rechtsverbindlichkeit abgeleitet werden. Unsere Produkte werden stetig weiterentwickelt. Deshalb behält sich Strub + Co. AG das Recht vor, alle technischen Daten in diesem Datenblatt jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.

Transport

ADR/SDR

kein Gefahrgut

Entsorgung

LVA VeVA / EAK:

12 01 12

Die Angaben in diesem technischen Datenblatt basieren auf den allgemeinen Kenntnissen und Einsatzmöglichkeiten. Strub + Co. AG haftet nicht für Schäden, welche aus unsachgemäßem Einsatz der Produkte resultieren. Für die angegebenen Kenndaten gelten die branchenüblichen Mess- und Produktionstoleranzen. Generell kann aus diesen Daten keine Rechtsverbindlichkeit abgeleitet werden. Unsere Produkte werden stetig weiterentwickelt. Deshalb behält sich Strub + Co. AG das Recht vor, alle technischen Daten in diesem Datenblatt jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.