

STRUB Food Comp

Synthetisches High-Tech Kompressorenöl für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie



Beschreibung

STRUB Food Comp ist eine Serie von synthetischen Kompressorenölen in der Lebensmittel-, Getränke- und Verpackungsindustrie. Das Produkt basiert auf synthetischen Basisölen und enthält spezielle für diesen Einsatz freigegebene Additive.

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

STRUB Food Comp eignet sich für Luftkompressoren mit Öl geschmierten Druckräumen sowie für Schrauben- und Rotationsverdichter mit Öleinspritzkühlung.

Eigenschaften und Vorteile

- sicherer Verschleiss-Schutz bei allen Betriebsbedingungen
- zuverlässiger Korrosionsschutz bei Maschinenstillstand auch bei Feuchtigkeitseinwirkung
- geringe Rückstandsbildung (Varnish), niedriger Verdampfungsverlust
- hervorragende Oxidationsstabilität, daraus resultiert eine entsprechend lange Ölstandzeit
- gute Tieftemperatureigenschaften bis -40°C
- gute Farb- und Elastomer Verträglichkeit

Spezifikationen

DIN 51506 VBL, VCL, VDL ISO 6743/3 DAG, DAH, DAJ

Technische Daten

ISO-VG Klasse	Testmethode		32	46	68	100
Art. Nr.			30288	30175	30197	31416
NSF Registration Nr.			155126	155127	153685	155128
Dichte bei 20°C	ISO 12185	g/cm ³	0.834	0.839	0.843	0.850
Viskosität bei 40°C	ISO 51562 T1	mm ² /s	32	46	68	100
Viskosität bei 100°C	ISO 51562 T1	mm ² /s	6.3	7.9	10.4	14.4
Viskositätsindex			141	143	140	148
Flammpunkt COC	ISO 2592	°C	240	264	266	268
Pourpoint	ISO 3016	°C	- 57	- 57	- 52	- 48

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 5 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:

13 02 06

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.