

Technisches Datenblatt

Interflon Food Lube

Universelles Trockenschmiermittel für die Lebensmittelindustrie

Universelles Trockenschmiermittel mit unserer MicPol® -Technologie. Für die Schmierung vieler verschiedener Maschinenteile, Seile und Ketten, z.B. in der Industrie und der Lebensmittelbranche. Es wurde dazu entwickelt, den Wartungsaufwand, die mit Ausfallzeiten einhergehenden Kosten und die Anzahl der Schmiermittel zu verringern.

Auch auf nassen Teilen anwendbar, verdrängt Feuchtigkeit, löst Ablagerungen und dringt sogar bis an die unerreichbarsten Stellen vor. Behandelt festgefressene Teile und verhindert die Bildung von Rost. Bildet einen sehr langlebigen, Trockenschmierfilm, der dem Verschleiß beweglicher Teile vorbeugt. Beständig gegen Hochdruck, Auswaschung durch Wasser und zieht weder Schmutz noch Staub. Hinterlässt keine Flecken.

Interflon Food Lube wird von der NSF für Anwendungen mit gelegentlichem Kontakt mit Lebensmitteln freigegeben.

Anwendungen

Zur Schmierung von Ketten, Seilen, Gleitflächen, Gelenken, Wellen, Aufzügen, verdrahteten Teilen, Bolzen, Rollen, Ventilen, Förderern und vielen anderen beweglichen Teilen in Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Vorteile

- ⊕ Enthält MicPol®-Technologie für eine dauerhafte Schmierung
- ⊕ Reduktion von Reibung und Verschleiß
- ⊕ Trockenschmierung
- ⊕ Sparsam im Verbrauch
- ⊕ Sehr Kriechfähig
- ⊕ MOSH-MOAH freies Produkt*

* Die Unterscheidung von MOSH von synthetischen Komponenten mit den derzeit verfügbaren Analysetechniken ist nicht 100% genau. Daher sind fundierte Rohstoffkenntnisse erforderlich.

Anwendungsvorschriften

Je nach Gebindegröße vor Gebrauch gut schütteln bzw. durchrühren. Die zu behandelnden Teile sollten vorher mit einem Lösungsmittel oder alkalischen Reiniger gereinigt werden. Interflon Food Lube auf die entsprechenden Teile, z.B. Seile und Ketten, aufsprühen und einwirken lassen. Überschüssiges Schmiermittel mit einem sauberen Tuch abwischen. Je länger die Einwirkzeit, desto weniger Nachschmierintervalle. Mit der regelmäßigen Anwendung von Interflon Food Lube lässt sich die Lebensdauer z.B. einer Kette erheblich verlängern.

Bitte beachten: Interflon Food Lube bitte sparsam anwenden. Mit einer dünnen Schicht und regelmäßiger Nachschmierung erzielt man ein besseres Ergebnis als mit einer dicken Schicht.

| Eigenschaft | Ergebnis | Verfahren |
|---------------------------------|--|-----------|
| Zusammensetzung | Gemisch aus Pflanzenölen und Synthetikölen, Additiven und MicPol® | - |
| Farbe | Hellbraun | - |
| Geruch | Wie Öl | - |
| Dichte bei 20°C | 0.83 g/cm ³ | - |
| Kinematische Viskosität 40°C | 21 cSt | ASTM D445 |
| Niedrigste Anwendungstemperatur | -20°C | - |
| Höchste Anwendungstemperatur** | 180°C | - |
| Herstellungsdatum | Die Chargennummer besteht aus einer 6-stelligen Nummer. Die letzten 4 Zahlen geben das MM / JJ der Herstellung an. | - |
| Haltbarkeit* | 4 Jahre | - |
| NSF Registrierungsnummer | 122876 | |
| NSF | H1 | |
| ISO 21469 | Ja | |
| Halal | Ja | |
| Kosher | Ja | |

* Die Haltbarkeit des Produkts, wenn es bei Raumtemperatur in der ungeöffneten Originalverpackung gelagert wird. Lagertemperaturen <0°C müssen vermieden werden, um die Produktqualität zu gewährleisten. ** Die Temperaturobergrenze gilt nach der Verdunstung des Lösungsmittels.

Diese Informationen entsprechen dem aktuellen Wissensstand und dienen als allgemeine Hinweise zu unseren Produkten und ihrer Anwendung. Daher können diese Informationen nicht als Garantie für spezifische Eigenschaften der beschriebenen Produkte oder die Eignung für eine bestimmte Anwendung dienen. Sämtliche bestehenden gewerblichen Eigentumsrechte sind einzuhalten. Wir gewährleisten die Qualität unserer Produkte im Rahmen unserer Allgemeinen Verkaufsbedingungen. Interflon® und MicPol® sind eine eingetragene Handelsmarke der Interflon BV. Typische Eigenschaften werden üblicherweise bei normaler Herstellungstoleranz ermittelt und stellen keine Spezifikation dar. Abweichungen, die die Produktleistung nicht beeinträchtigen, sind bei normaler Herstellung zu erwarten. Die hier enthaltenen Informationen können sich ohne vorherige Ankündigung ändern.