

# TECHNISCHES DATENBLATT

**08931071**

## **Lebensmittelschmieröl**

Kriechfähiger, farbloser Spezialschmierstoff für die Lebensmittelindustrie sowie für den Getränke-, Arzneimittel- und Klinikbereich.

## **Anwendungsgebiete:**

Zur Flüssigschmierung von Ventildichtungen, Manschetten, O-Ringen, Antrieben, Kolbenstangen und Führungen von Schiebern, Scharnierband- und Rollenketten sowie Mechanismen in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Schmierungen von Schneidmessern in der Papierindustrie sowie Nadeln und Platinen von Strickmaschinen. Vielseitig einsetzbar bei der Herstellung, Verarbeitung bzw. Verpackung von Lebensmitteln sowie von Pharma- und Kosmetikprodukten. Gleitwirkung bleibt auch bei wasserbeanspruchten Maschinen- und Fördermittelbereichen erhalten. Hervorragend als Trennmittel in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie einsetzbar.

## **Eigenschaften:**

- dünnflüssiger, kriechfähiger und farbloser Spezialschmierstoff
- Geruchs- und Geschmacksneutral
- gute Materialverträglichkeit
- Wasserverdrängend
- beste Korrosionsschutzeigenschaften
- Harz- und Säurefrei
- Alterungsbeständig
- Silikon- und AOX-frei

## **Anwendung:**

Die zu schmierende Teile reinigen und entfetten. Anschließend dünn aufsprühen.

## **Technische Daten:**

Temperaturbeständig	-10°C bis +180°C
Flammpunkt	200°C
Dichte	0,86g/ml bei 20°C
Viskosität	31mm <sup>2</sup> /s bei 20°C 14mm <sup>2</sup> /s bei 40°C
Zündtemperatur	510°C
Dampfdruck (Aerosoldose)	3600 hPa
Wasserlöslichkeit	unlöslich

# TECHNISCHES DATENBLATT

**Hinweise:**

Im lebensmittelnahen Bereich einsetzbar.

NSF H1 registriert

LGA (Landesgewerbeanstalt Bayern, Nürnberg) freigegeben

Mit diesem Hinweis wollen wir Sie aufgrund unserer Versuche und Erfahrung nach bestem Wissen beraten. Eine Verbindlichkeit für das Verarbeitungsergebnis im Einzelfall können wir jedoch wegen der Vielzahl der Anwendungen und der außerhalb unseres Einflusses liegenden Lagerungs- und Verarbeitungsbedingungen nicht übernehmen.

Dies gilt auch bei Inanspruchnahme unseres unverbindlich zur Verfügung stehenden technischen und kaufmännischen Kundendienstes. Wir empfehlen stets Eigenversuche durchzuführen. Für gleich bleibende Qualität unserer Produkte übernehmen wir die Gewähr. Technische Änderungen und Weiterentwicklungen bleiben uns vorbehalten.