



FOODLUBE UNIVERSAL

Priorsvej 36
DK-8600 Silkeborg
Tlf.: +45 86 82 64 44
e-mail: salg@rocol.dk
www.rocol.dk

UNIVERSAL GREASE 2, 0 og 000

Produktbeskrivelse: Langtidsholdbart universalt lejefedt til brug i levnedsmiddel industrien. Er en hvid, vedhæftende lejefedt designet til effektiv smøring og beskyttelse af alle typer kugle-, rulle- og glidelejer der opererer under høje belastninger i fødevarerindustrien og andre rene industrier.

FOODLUBE UNIVERSAL GREASE er baseret på en syntetisk baseolie og fortykket med aluminiumkompleks sæbe til NLGI 2, 0 og 000. Indeholder både faststofsmøremidler og højtryksadditiver (EP additiver) og har fremragende bæree- og anti-slid egenskaber.

Anvendelig til mange forskellige smøreopgaver ved lave/høje temperaturer, høje belastninger og til opgaver der kræver stor modstandsdygtighed overfor vand. Dette produkt er fremstillet af FDA kontrollerede ingredienser og er godkendt i henhold til NSF, kategori H1.

Egenskaber:

- Universallejefedt til forskellige smøreopgaver særligt i fødevarerindustrien
- Fremragende bæreegenskaber
- Bredt temperaturområde: -50°C til +160°C
- Høj modstand mod vandudvaskning
- God korrosionsbeskyttelse
- Indeholder ikke nødder, animalske eller gen-modificerede ingredienser

Anvendelse: FOODLUBE UNIVERSAL GREASE påføres manuelt direkte fra emballagen eller med ROCOL fedtpresse alt efter type. Dette lejefedt er foreneligt med andre sæbefortykkede lejefedter, men bedste resultat opnås ved at fjerne tidligere anvendt lejefedt og rengøre lejet.

Tekniske og fysiske data:

Udseende:	Hvidt, vedhæftende fedt.
NLGI:	2 og 0 og 000.
Bearbejdet penetration:	265-295 (IP 50).
Fortykkelsesmiddel:	Aluminium complex.
Faststofsmøremiddel:	Hvide „High-Load“ faststofsmøremidler / PTFE.
Baseolie:	Type: Polyalphaolefin. Viskositet v/40° C: 47 cSt.
Temperaturområde:	-50°C til +160°C.
Dråbepunkt (IP396):	> 230°C.
4-kugletest (IP 132)	- Koldsvejsepunkt: 400 kg (NLGI 0 og 000) og 620 kg (NLGI 2)
Korrosionstest kobber:	Bestået (IP 112)(ASTM D130)
Friktionskoefficient:	0,1
Vandudvaskningstab % tab:	< 2,5 % (NLGI 2) (IP 215)(ASTM1264).
Opbevaring:	Opbevares køligt og tørt.
Lagerholdbarhed:	3 år fra produktionsdatoen.
NSF-registrerings nummer:	NLGI 2: 121603, kategori H1 (lejlighedsvis kontakt med fødevarer) NLGI 0: 122067, kategori H1 (lejlighedsvis kontakt med fødevarer) NLGI 000: 122068, kategori H1 (lejlighedsvis kontakt med fødevarer)
Varenummer/forpakning:	48999026 FOODLUBE UNIVERSAL 0 - 4KG , 49001004 FOODLUBE UNIVERSAL 000 - 4kg 48999061 FOODLUBE UNIVERSAL 000 - 18KG, 48999082 FOODLUBE UNIVERSAL 000 - 50kg 49002045 FOODLUBE UNIVERSAL 2 - 380g, 49002050 FOODLUBE UNIVERSAL 2 - 4 kg 49002055 FOODLUBE UNIVERSAL 2 - 18 kg, 49002060 FOODLUBE UNIVERSAL 2 - 50 kg

Væsentlige virkninger på sundhed og sikkerhed i arbejdsmiljøet: Ingen væsentlige virkninger på sundhed og sikkerhed i arbejdsmiljøet, men sikkerhedsdatablad kan rekvireres af erhvervs-mæssige brugere.

Information: Yderligere teknisk information og MSDS kan hentes på www.rocol.dk eller rekvireres hos vores kundeservice på tlf.: 86 82 64 44

Informationerne på dette datablad er baseret på vore erfaringer og rapporter fra vore kunder. Der er mange faktorer udenfor vor kontrol og viden, der kan indvirke på brugen af produkterne og disses præstationer, hvorfor vi ikke kan yde nogen garanti direkte eller indirekte.

T
E
K
N
I
S
K
D
A
T
A
B
L
A
D