

GRASA ALIMENTARIA W-A 278

Grasa incolora con combinación de aditivos multipropósito que no daña la salud.

Se puede utilizar en el sector alimentario.
NSFH1¹

- Apropiado para contactos ocasionales técnicamente inevitables con productos alimenticios.

- Extremadamente resistente.

Ventajas:

- Estable a altas presiones y carga.
- Excelente adherencia.

- Resistente al óxido y la corrosión

Ventajas:

- Resistente tanto al agua fría como caliente.
- Buena protección de los materiales.

- Insoluble al agua.

Ventaja:

- Gran durabilidad en situaciones extremas.

- Propiedades antidesgaste y aditivos EP.

Ventaja:

- Gran resistencia a la fricción.

- Inodoro.

Ventaja:

- Totalmente neutra, no tiene gusto ni olor.

- Color blanco.

Ventajas:

- Para puntos de lubricación donde la limpieza es muy importante.
- Visualmente el color indica que el punto ha sido lubricado.

- Libre de silicona, resinas y ácidos.



Contenido g	Art. N°	U/E
400	893 107 004	1/24
5000	893 107 050	5
18000	893 107 018	18

Datos técnicos

Color	Blanco
Jabón espesante, tipo	Aluminio complejo
Cargas y rellenos	Exenta
Punto de gota, ASTM D-566, °C	278
Temperatura de trabajo máxima recomendada, °C aproximados	186
Consistencia NLGI, grado	2
Estabilidad a la oxidación 100h, ASTM D-942, Kg/cm ²	0.15
Penetración trabajada con 60 golpes, ASTM D-217	277
Resistencia al agua a 90° C, DIN 51807	0
Ensayo Emcor, DIN 51802 - Corrosion Test	0-0
Separación de aceite (30h/100° C), ASTM D-6184, %	2.5
Máquina de 4 bolas:	
- Carga de soldadura, ASTM D-2596, Kg	250
FAG FE9, ensayo DIN 51821-2/A/1500/6000-130, F50,h	>100
Masa volumétrica (a 20° C)	0.860 g/cm ³
Categoría Code H1 NSF Registration	N° 137038

Aplicación:

Para la lubricación de rodamientos, articulaciones, ejes, guías, cojinetes en equipamientos de la industria alimentaria, para-alimentaria, de bebidas y farmacéuticas, como por ejemplo, vendimiadoras, cosechadoras, despalladoras, embotelladoras de vino, cerveza, agua mineral..., en panaderías, industrias cárnicas, conservas, piensos, centrales lecheras, derivados lácteos, etc.

Modo de empleo:

Limpiar previamente la zona a engrasar y aplicar con un pincel, espátula, engrasadora manual, neumática o de batería.



Registro NSF H1 (N° 137.038), en relación con USDA H1, 1998.

¹ NSF = Organización internacionalmente reconocida para la supervisión y el registro de productos que se utilizan en el ámbito de la alimentación.

Estas instrucciones son meras recomendaciones basadas en nuestra experiencia. Se recomienda realizar pruebas previas de uso antes de cada nuevo tipo de aplicación o superficie a tratar.