

Descrizione del Prodotto

Klübersynth UH1 14-151 è un grasso lubrificante sintetico sviluppato specificamente per l'industria alimentare e farmaceutica. Offre buone proprietà antiusura, resistenza all'acqua e protezione anticorrosione, oltre a un'elevata stabilità all'invecchiamento e all'ossidazione.

Certificazioni

Il prodotto è omologato NSF H1 e conforme alla normativa FDA 21 CFR § 178.3570, rendendolo idoneo per il contatto accidentale con alimenti e materiali di confezionamento. Inoltre, è certificato ISO 21469, supportando la conformità ai requisiti igienici nella produzione.

Vantaggi per l'Applicazione

- Buona protezione anticorrosione per ridurre il rischio di danneggiamento precoce dei cuscinetti.
- Buona pompabilità nei sistemi di lubrificazione centralizzata per prevenire carenze di prodotto.
- Adatto per un ampio intervallo di temperature grazie alla consistenza leggera del grasso.

Caratteristiche Tecniche

- Grado NLGI: 1
- Intervallo di temperatura di servizio: da -45 °C a 120 °C
- Colore: beige
- Densità a 20 °C: circa 0,90 g/cm³
- Penetrazione lavorata a 25 °C: 310-340 x 0,1 mm
- Punto di goccia: ≥ 250 °C
- Fattore di velocità (n x dm): circa 500.000 mm/min

Applicazioni

Klübersynth UH1 14-151 è indicato per la lubrificazione di cuscinetti volventi e radenti, giunti e camme in macchinari dell'industria alimentare e farmaceutica, operanti in un ampio intervallo di temperature. È particolarmente adatto per applicazioni che richiedono un grasso con buona pompabilità in sistemi di lubrificazione centralizzata.

Modalità di Applicazione

Il grasso può essere applicato mediante pennello, spatola, pistola per grasso, cartuccia o tramite sistemi di lubrificazione centralizzata. Prima di sostituire altri grassi con Klübersynth UH1 14-151, è necessario pulire e ingrassare i cuscinetti. Se i grassi sono miscibili, la sostituzione può avvenire tramite rilubrificazione.

Conservazione

Conservare il prodotto in un luogo asciutto e al riparo dal gelo, nel contenitore originale sigillato. La durata minima di conservazione dalla data di produzione è di circa 24 mesi.

Note

Si raccomanda di eseguire un'analisi dei rischi, ad esempio secondo il metodo HACCP, per garantire la sicurezza del processo produttivo. Per ulteriori informazioni sulla norma ISO 21469, visitare il sito web www.klueber.com.