



Description

GRAISSE ALIMENTAIRE

Approfondissements

Répond aux conditions des spécification les plus sévères d'organismes tels que la F.D.A. , F.U. Lubrification d'organes de machines employées dans la production de produits alimentaires : FABRICATION DE PÂTE, FABRICATION DE GRESSINS, TRAITEMENT DES FRUITS, DES FROMAGES ET CONSERVERIES.

PROPRIÉTÉS CHIMICO-PHYSIQUES ET TECHNIQUES

Propriétés	Description	Propriétés	Description
Aspect	Crémeux		
Couleur	Blanc		
Densité à 20°C	1,000		
Point d'inflammabilité	>200 °C		
Pénétration travaillée double coups ASTM D217	250 mm/10		

Remarques significatives

Composé d'huile blanche pharmaceutique raffinée 8^e niveau. Peut aussi être utilisée pour la lubrification de différents organes, roulements et autres, N'ayant PAS beaucoup de charges mais également exposés à des températures élevées.

Quand elle se trouve au contact des aliments elle NE provoque aucune contamination nocive.

Modalités d'emploi

Bien nettoyer les parties à traiter des éventuels résidus de graisse ou lubrifiants utilisés précédemment. Appliquer avec une spatule ou un pinceau à soies dures, de manière uniforme jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

Conditionnements disponibles

500 ml.

Les indications de la présente fiche technique se basent sur les caractéristiques et potentialités d'utilisation dont nous avons connaissance. En général, il n'est cependant pas possible de déduire de ces données, une quelconque obligation ou responsabilité légale.