

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Graisse alimentaire Polyfood**

Code Bobet : **20230 : Cartouche 400 gr**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

La graisse POLYFOOD est une graisse Extrême pression de qualité alimentaire formulée à partir d'un savon de calcium complexe et d'une huile minérale blanche.

Cette graisse de haute qualité d'utilisation générale en grade 1.5 prévient la formation de rouille et l'oxydation. Ce produit est un lubrifiant d'une durée de vie excellente et peut être utilisé dans une plage très étendue de températures de fonctionnement (de -20 à +100°C).

AVANTAGES

- Non toxique
- Absence de contamination, propreté
- Excellente capacité à supporter les charges élevées (propriétés "EP")
- Propriétés supérieures contre l'usure
- Forte adhésivité permettant une meilleure lubrification et une consommation réduite
- Cycles de lubrification plus longs à toutes températures
- Bonne résistance à l'eau et à la vapeur
- Graisse à haute stabilité mécanique et thermique jusqu'à 100°C
- Vitesse : faible à moyenne
- Charge : élevée

UTILISATION

La graisse POLYFOOD est particulièrement recommandée pour lubrifier tout matériel des industries alimentaires : les machines d'emballage, d'embouteillage, de conserverie, de traitement du poisson, de la viande et de la volaille, de fabrication d'aliments à base de farines, les remplisseurs et toutes autres applications où un contact accidentel fortuit avec des denrées alimentaires peut se produire.

PERFORMANCES / ALIMENTARITE

La graisse POLYFOOD est homologuée NSF H1.