

Fiche Technique

INTER CRISTALUB EP 00

I. FONCTION :

Graisse fluide, multiservices E.P (Extrême Pression), principalement destinée aux différents organes des machines présentes dans l'industrie agro-alimentaire, para-alimentaire et agricole, pour éviter le risque de toxicité en cas de contact accidentel entre la graisse et les aliments ou emballages en contact avec les aliments.

Cette graisse est parfaitement adaptée à la lubrification de paliers lisses, roulements, chaînes situées dans l'environnement immédiat des produits et au graissage centralisé des équipements de récolte des denrées alimentaires. Elle résiste aux hautes températures et fortes charges.

II. DOMAINE D'APPLICATION :

- Paliers ou roulements, même lourdement chargés dont la vitesse se situe entre 500 et 5 000 tours/minute,
- Glissements et frottements,
- Engrenages sous carter,
- Graissage centralisé,

Températures limites d'utilisation : de -20 à +150°C.

Insoluble à l'eau et à la vapeur.

III. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

| Caractéristiques | Unité | Valeurs types |
|--|----------|-------------------------|
| Nature du gélifiant | - | Complexe calcique |
| Couleur | Visuelle | Blanc crème |
| Aspect | Visuelle | Semi-liquide, butyreuse |
| Densité à 20°C | / | 0,935 |
| Consistance | NLGI | 00 |
| Point de goutte (NFT 60-627) | °C | > 200 |
| Pénétration travaillée à 60 coups (ISO 2137) | 1/10 mm | 400 - 430 |
| Perte aux 100 000 coups de Worker (ISO 2137) | 1/10 mm | 35 |
| Shell 4 billes soudure (ASTM D2596) | kgf | > 250 |

IV. PERFORMANCES :

- Graisse spécialement formulée avec des composants de haute pureté conformes à la liste des « matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine » (brochure n°1227 du Journal Officiel) et à celle du FDA paragraphe 178-3570 du CFR (Code of Federal Regulations) pour les additifs et paragraphe 178.3620a pour son huile de base codex.
- Graisse classée en catégorie H1 par l'USDA et autorisée en contact alimentaire fortuit.