

PUROL Grease

Art. 00696-01

Beschreibung: PUROL Grease ist ein für den direkten Lebensmittelkontakt zugelassenes Hochdruck (EP) Spezialfett für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Pharma-Industrie und deren Zulieferer.

Einsatzbereich: PUROL Grease eignet sich hervorragend zum allgemeinen Schutz und zur Schmierung von Dichtungen, Gleitführungen und Gleitlagern sowie von Messern, Klingen und Aufsatzplatten von Fleischwölfen, Mischern und Schneidemaschinen, bei denen ein direkter Kontakt mit Lebensmitteln nicht zu vermeiden ist.

Produkteigenschaften

- Schmierstoff entsprechend der FDA Verordnung 21 CFR 172.878, NSF 3H und 21 CFR 178.3570 NSF H1 registriert, DIN EN ISO 21469 zertifiziert, geruchs- und geschmacksneutral
- Farbe / Aussehen: weiss
- Hochdruck-Zusätze
- Gute Oxidationsbeständigkeit
- Frei von pflanzlichen und tierischen Estern
- Frei von Lösungsmitteln und Mineralölen. Frei von genetisch veränderten Organismen (GVO)

Nutzen

- Eine hohe Sicherheit bezüglich der Kontamination des Fabrikationsgutes ist gegeben. Erleichtert die Einhaltung der Bestimmungen gemäss der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV). Unterstützt die Sorgfaltspflicht sowie die Qualitätssicherung nach DIN EN ISO 9000
- Sauber in der Applikation und im Gebrauch
- Erfüllt Schmieranforderungen auch unter hohen Belastungen
- Nachschmierintervalle werden ausgedehnt und der Schmierstoffverbrauch wird verringert
- Hohe Hydrolysebeständigkeit und dadurch verminderte Bildung von Ablagerungen und Ausscheidungen
- Entspricht den aktuellen, gesundheitlichen Erkenntnissen der Schmiertechnik in der Lebensmittel-, Futtermittel- und Pharmaindustrie sowie deren Zulieferbetriebe

- Anwendung:**
- PUROL Grease soll möglichst nicht mit anderen, verseiften Schmierfetten vermischt werden. Bei einer Vermischung kann eine Erweichung des Fettes auftreten, was ein vorzeitiges Nachschmieren in der Übergangszeit erfordern kann.
 - Die lebensmittelrelevanten Anforderungen nach FDA Verordnung 21 CFR 172.878 NSF 3H und 21 CFR 178.3570 NSF H1 und DIN EN ISO 21469 werden jedoch nur mit unvermishtem PUROL Grease erreicht.
 - Bedeutung von NSF 3H: Schmierstoffe, die als Trennmittel eingesetzt werden können und für einen direkten Kontakt mit Lebensmitteln, Futtermitteln und Pharmaprodukten zugelassen sind.
 - Bedeutung von NSF H1: Schmierstoffe die für einen unbeabsichtigten Kontakt mit Lebensmitteln, Futtermitteln und Pharmaprodukten zugelassen sind.

Physikalisch-chemische Daten:

	Einheit	Kennwert	Prüfverfahren
Temperatur-Einsatzbereich	°C	-10 bis +110	
Charakteristik	–	weisse Paste	
Dichte bei +20°C	g/cm ³	0.900	
Ölviskosität bei +40°C	mm ² /s 100		DIN 51659-2 DIN EN ISO 2592
Flammpunkt	°C	> 200	
VKA Schweisskraft	kg	355	IP 239 - ASTM D2596

Sicherheits- und Umweltaspekte:

siehe Rückseite

PUROL Grease

Art. 00696-01

Sicherheits- und Umweltaspekte:

ADR/RID:	Kein Gefahrgut
Vorsichtsmassnahme:	Das Produkt darf nicht in Abwasser, Grundwasser, Oberflächengewässer gelangen.
Wassergefährdungsklasse:	schwach wassergefährdend (WGK 1)
LVA/EU-Abfallcode:	13 02 06
CH-Abfallcode:	identisch mit dem EU-Abfallcode (gemäss VeVA vom 01.01.06)
Einstufung und Kennzeichnung:	siehe Sicherheitsdatenblatt

Hersteller: Rocol Lt. Leeds, England



Gebindegrössen:

Kessel: 4 / 18 kg

Patrone: 370 g

Die in diesem Datenblatt gemachten Angaben basieren auf den uns bekannten Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten. Blaser Swisslube AG haftet nicht für Schäden, welche aus unsachgemässem Einsatz der Produkte resultieren. Generell kann aus diesen Daten keine Rechtsverbindlichkeit abgeleitet werden.

31.556 D (0817)