



Graisse de qualité supérieure, pour application dans la production des denrées alimentaires pouvant accidentellement entrer en contact avec des denrées alimentaires.

PROLUBE ALIMA

Graisse pour l'industrie alimentaire

PROPRIÉTÉS:

Enregistrement NSF H1	Peut être utilisée partout où un contact accidentel avec des denrées alimentaires peut se produire.
Transparente	PROLUBE ALIMA est transparente, une caractéristique souvent importante dans l'industrie alimentaire.
Inodore	Le produit est inodore et ne laisse donc aucun goût sur les surfaces graissées.
Protège contre la corrosion	Graisse et protège toutes les pièces mécaniques dans l'industrie alimentaire.
Large plage de températures	Peut être appliquée à des températures allant de -20 °C à +150 °C, avec des pics jusqu'à 200 °C.
Très bonne adhérence	La très bonne adhérence permet de garder la consommation très faible, le produit ne se rince pas et ne coule pas.
À base d'huile blanche	À base d'huile CODEX, conforme à la pharmacopée.

APPLICATION:

PROLUBE ALIMA peut être utilisée dans toutes les applications de l'industrie alimentaire. Idéale pour : machines, outillages, paliers, bandes transporteuses, chaînes, etc. Ne coule pas, ne rancit pas et ne sèche pas.

CARACTÉRISTIQUES:

Forme..... Graisse
Couleur..... Transparente
Odeur..... Inodore
Densité (20 °C) $\pm 0,91$ g/cm³
Corrosion du cuivre (NFT 60 102) 1 a
Point de fusion >200 °C
Classe NLGI 2

COMPATIBILITÉ:

Toutes les surfaces métalliques et tous les matériaux qui ne sont pas sensibles au contact avec les huiles minérales.

MODE D'EMPLOI:

Utilisez un solvant pour éliminer les résidus d'ancienne graisse qui pourraient polluer l'application de PROLUBE ALIMA. Appliquez le produit à l'aide d'un pistolet sur un support propre et sec.

AUTORISATIONS:

PROLUBE ALIMA est enregistrée NSF H1 pour être utilisée à des endroits où elle peut entrer en contact avec des denrées alimentaires (H1) selon le Nonfood Compounds Registration Program (#143 957).

CONDITIONS D'EMPLOI:

Pour plus d'information, consultez le VIB.

Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Étant donné la grande diversité de circonstance d'utilisation et de facteurs humains non prévisibles, nous recommandons de toujours tester de nos produits avant leurs utilisations définitives dans la pratique. La présente fiche technique peut déjà avoir été revue en fonction de la réglementation, de la disponibilité des composants ou des nouvelles informations reçues. La dernière version en vigueur et donc la seule valable, peut vous être envoyée sur simple demande.

IT
Zep Italia s.r.l.
T • 800 016 918
Tecnico • 800-579185
tecnico@zep.europa.com
www.zep.it

UK
Zep UK Ltd.
T • 0151 422 1000
F • 0151 422 1011
info@zep.co.uk
www.zep.co.uk

BE
Zep Industries BV
T • 02 347 01 17
F • 02 347 13 95
sales@zep.be
www.zepindustries.be

NL
Zep Industries BV
T • 0164 250100
F • 0164 266710
info@zepbenelux.com
www.zepindustries.nl

DE
Zep Industries BV
T • 0521 174158
F • 0521 5217114
sales@zepbenelux.com
www.zepindustries.de

