



Nonfood Compounds
Program Listed H1
(Registration 166079)

PÂTE M FOOD

PÂTE DE MONTAGE ANTI-GRIPPANTE PROPRE BLANCHE HAUTES-TEMPÉRATURES (+ 1 000°C) INDUSTRIES ALIMENTAIRES

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État : pâteux

Grade NLGI : 1

Odeur : légère

Couleur : blanche crème

pH : sans

Point éclair : supérieur à 200°C

PROPRIÉTÉS

PÂTE M FOOD est un lubrifiant propre d'assemblage dit « lubrifiant céramique », utilisable au montage de toutes pièces vissées, destinées aux très hautes températures et en utilisation sur des alliages ferreux et non ferreux.

Avantages : son savon de haute qualité et ses poudres lubrifiantes en font une pâte propre de Haute Technologie conforme aux exigences pour une utilisation dans les industries alimentaires et pharmaceutiques. **PÂTE M FOOD** assure une lubrification et facilite le montage des assemblages mécaniques, résiste à l'eau et aux lavages, protège contre la corrosion les pièces traitées. Après de longues périodes (plusieurs années), les pièces pourront être démontées sans difficulté. Ses caractéristiques « exceptionnelles » lui permettent de fonctionner en lubrification sèche jusqu'à 1000°C. Possibilité de l'utiliser comme pâte THERMOCONDUCTRICE.

Domaines d'utilisation : partout où, en raison d'une température très élevée (1000°C), les pâtes alimentaires traditionnelles ont une faible durée de vie (disparition, figeage ou présence de : coulures, noircissement ...). **PÂTE M FOOD** est particulièrement recommandé lorsque des pièces sont soumises à des températures très élevées comme des fours, mais également en présence d'humidité dans les industries alimentaires, papetières, travaux publics, plasturgie....

Montage de toutes pièces vissées, goujons, axes, raccords filetés ou joints plats. Traitement des outillages et moules en plasturgie. Traitement préventif du grippage ce qui évite l'utilisation d'un dégrippant lors du démontage.

Homologation - Alimentarité : **PÂTE M FOOD** est approuvée sous le n°166079 selon la catégorie H1 par l'organisme NSF pour le contact alimentaire fortuit avec les aliments. Tous les composants sont conformes à la FDA.

Plage de températures : de -25°C à +150°C en continu (+1000°C en lubrification sèche). **Additif solide** : Oxyde de Zinc. **Point de goutte** : néant. **Test 4 billes soudure Shell (ASTM D 2596)** : 220 KG. **Pénétration travaillée à 25°C (NFT 60-132)** : 300-340. **Densité (NFT 60-101)** : 1,6.

Utilisation de PÂTE M FOOD suivant le tableau indiqué ci-dessous

APPLICATIONS	DILUTION	MODE D'EMPLOI
Opération d'assemblage, de montage, de lubrification, d'assemblages vissés, goujons, axes, raccords filetés ou plats...	Prêt à l'emploi.	Appliquer PÂTE M FOOD au pinceau, à la brosse avant montage, sur des surfaces ou pièces propres et sèches.



Recommandations : éviter le contact avec la peau. Port de gants de protection recommandé lors de la manipulation de la graisse. Port de lunettes de protections en cas de risque d'éclaboussures. Empêcher tout écoulement dans les égouts ou les milieux naturels. Stockage dans un local à l'abri de la chaleur, des intempéries, de l'humidité et du gel.

D.A.C.D. ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. D.A.C.D. n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.