



GRAISIL FOOD

**GRAISSE SILICONE INCOLORE - INODORE
POUR VANNES, ROBINETS EN MILIEU ALIMENTAIRE
LUBRIFICATION SOUS VIDE
EXCELLENTE RÉSISTANCE À L'EAU**

Certificat d'ACS (Accréditation de Conformité Sanitaire) du 16/03/2016

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État : pâteux

Grade NLGI : 2

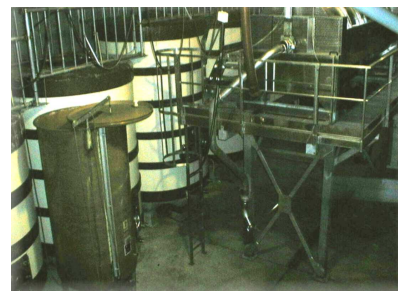
Odeur : sans

Couleur : incolore

Point éclair : > 200°C

Huile de base : silicone

Épaississant : inorganique



PROPRIÉTÉS

GRAISIL FOOD est une graisse à savon inorganique et à base d'huile silicone pour une lubrification des vannes et robinets domestiques et industriels travaillant à très haute ou basse températures en présence d'eau ou de produits chimiques. Recommandée pour la lubrification et la mise en place de tous les joints.

Avantages : ses caractéristiques lui confèrent une excellente adhérence sur les surfaces, une très grande tenue aux solvants et aux agents chimiques. Hydrofuge, elle repousse l'humidité et possède une excellente tenue aux produits aqueux. Cette graisse a une grande inertie chimique et n'est pas corrosive vis-à-vis des métaux, n'attaque pas les matières plastiques et caoutchoucs. Elle est parfaitement compatible avec tous les élastomères. Aucun « relargage » ni émission de vapeur sous vide. Anti-adhérente, lubrifiant de glissement optimum. Protège contre la corrosion diélectrique.

Domaines d'utilisation : partout où dans les applications il est nécessaire d'avoir une lubrification propre, mais où en raison d'une présence d'eau, d'humidité d'agents chimiques (neutres, acides, ...), les graisses traditionnelles ont une faible durée de vie (disparition pure et simple ou présence de : coulures, noircissement, durcissement par évaporation ...). **GRAISIL FOOD** convient pour l'anti-grippage des métaux, des plastiques et du verre. Lubrification des robinets et vannes dans l'industrie pharmaceutique et alimentaire. Lubrification dans les laboratoires des vannes, joints, robinets métalliques ou en verre, glissières, mécanismes de précision, ... Protection hydrofuge dans les industries chimiques ou travaillant en ambiances humides, les appareillages électriques (cosses de batterie, douilles de lampes, connecteurs, ...) . Formulée pour le montage et la lubrification de tous les mécanismes soumis au vide.

Viscosité de l'huile de Base à 25°C : 1000 Cst. **Plage de températures** : de -40°C à +200°C .

Point de goutte : sans. **Test 4 billes soudure Shell (ASTM D 2596)** : > 100 KG. **Facteur de rotation** : 150 000 N.d.m. **Pénétration travaillée 60 coups à 25°C** : 225/250. **Point de congélation** : < -50°C. **Évaporation en 24h à 200°C** : 3%. **Rigidité diélectrique kV/mm (ASTM D 419)** : 20. **Constante diélectrique à 25°C (10² cycles/s)** : 2,85. **Tenue au vide** : 10⁻⁴.

Certificat de conformité aux listes positives de référence (Arrêté du 29 mai 1997 relatif aux matériaux et objets utilisés dans les installations fixes de production, de traitement et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine, aux circulaires du Ministère chargé de la santé DGS/VS4 n°99/217 du 12/04/1999 et DGS/VS4 n°2000/232 du 27 avril 2000 et de l'avis paru au Journal Officiel du 24/02/2012 (texte n°119)) établi par un Laboratoire habilité par le Ministère chargé de la santé. Certificat d'Accréditation de Conformité Sanitaire n° de dossier 16 CLP NY 011 du 16/03/2016.



Utilisation de GRAISIL FOOD suivant le tableau indiqué ci-dessous

APPLICATIONS	DILUTION	MODE D'EMPLOI
Opération de graissage.	Prêt à l'emploi.	Appliquer GRAISIL FOOD 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. 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.