



Nonfood Compounds  
Program Listed H1  
141704

## PRO FOOD GREASE EP 2

### GRAISSE POUR LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET PHARMACEUTIQUES AU PTFE Microsized\*

**HOMOLOGATION NSF - H1 N°141704**



#### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**État** : pâteux

**Densité à 15°C** : 0,89

**Odeur** : inodore

**Couleur** : blanche

**Point éclair** : sans

**Huile de base** : minérale codex

**Epaississant** : complexe aluminium

**\*PTFE Microsized** : formulation exclusive de Poly Tétra Fluoro Éthylène modifié par traitement chimique et physique+pro-ionisation



#### PROPRIÉTÉS

**PRO FOOD GREASE EP 2** est une graisse à base de PTFE Microsized\*, d'huile CODEX blanche, de savon complexe d'aluminium et d'additifs, pour le graissage de tous les éléments dans les milieux propres et qui répond aux exigences les plus sévères des industries alimentaires et pharmaceutiques.

**Avantages** : cette graisse permet la suppression du grippage en milieu corrosif, est insoluble à l'eau et à la vapeur jusqu'à 150°C, ne tache pas. Son pouvoir lubrifiant est renforcé par l'adjonction d'additifs améliorant le coefficient de frottement. Convient pour les organes chargés. Sa composition renfermant du PTFE Microsized\* permet une lubrification longue durée et permet un espacement des intervalles de graissage, supporte des charges élevées. **Résistances** : eau (bonne); Eau chaude (bonne); Vapeur (bonne); Alcools (passable); Milieux acides faibles (bonne); Milieux basiques faibles (bonne); Milieux acides forts (moyenne); Milieux basiques forts (moyenne); Solvants organiques (soluble dans un grand nombre de solvants).

**Domaines d'utilisation** : cette graisse se prête par excellence à la lubrification des paliers, roulements, engrenages nus et autres mécanismes des remplisseuses, machines à emballer, pétrisseuses, mélangeurs, agitateurs et presses, sertisseuses, dans les conserveries, pistons doseurs (embouteillage, biscuiteries), glissières à crochets, etc... **PRO FOOD GREASE EP 2** est également particulièrement recommandée pour la lubrification des machines types SIDEL et STORK (soufflage de bouteilles en plastique).

**Homologation - alimentaire** : **PRO FOOD GREASE EP 2** est approuvée pour le contact fortuit avec les aliments selon la norme NSF - H1 n°141704. Tous les composants sont approuvés par la FDA.

**Viscosité de l'huile de base à 40°C** : 180 cSt. **Viscosité de l'huile de base à 100°C** : 18 cSt. **Indice de viscosité** : 110. **Grade NLGI** : 2. **Pénétration 60 coups 1/10mm** : 275/295. **Plage de températures** : -15°C à +130°C. **Point de goutte (norme ISO 2176)** : ≥230°C. **Test soudure 4 billes** : 315 KG. **Test usure 4 billes** : ≤ 0,7 mm. **Cotation test EMCOR** : 0/1.



**Utilisation de PRO FOOD GREASE EP 2 suivant le tableau indiqué ci-dessous**

<b>APPLICATIONS</b>	<b>DILUTION</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b>
Graissage propre pour industries alimentaires.	Prêt à l'emploi.	Appliquer <b>PRO FOOD GREASE EP 2</b> sur les parties à lubrifier.

**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.*