



PRO FOOD HT GREASE



GRAISSE AU PTFE *Microsized**
HAUTES TEMPÉRATURES ET EXTRÊMES PRESSIONS
MILIEU ALIMENTAIRE ET INDUSTRIEL

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État : pâteux
Grade NLGI : 1/2
Odeur : légère
Couleur : blanche
Point éclair : supérieur à 220°C
Huile de base : minérale CODEX
Épaississant : Calcium complexe
*** PTFE *Microsized*** : formulation exclusive de Poly Tétra Fluoro Éthylène modifié par traitement chimique et physique+pro-ionisation



PROPRIÉTÉS

PRO FOOD HT GREASE est une graisse extrêmes pressions et hautes températures à base de PTFE *Microsized** pour une utilisation dans et autour des activités du traitement des aliments.

Avantages : les bonnes propriétés de pénétration et d'accrochage du PTFE *Microsized** sur les métaux, permettent de former un film anti-friction à leur surface pour une lubrification aussi bien statique que dynamique. Cette graisse possède une extraordinaire stabilité à la température, ce qui permet son utilisation jusqu'à 170°C en continu et plus en lubrification sèche dans les cas extrêmes. Même à cette température, elle ne produit que très peu de fumée et résidu. Grâce à son huile de base minérale CODEX, elle peut être utilisée à très basses températures (jusqu'à -40°C). Ses additifs anticorrosion et son savon au calcium complexe améliorent le pouvoir hydrophobe de cette graisse la rendant extrêmement polyvalente et résistante à la vapeur et l'humidité.

Domaines d'utilisation : partout où, en raison d'une température élevée, les graisses traditionnelles alimentaires ont une faible durée de vie (présence de : coulures, noircissement, durcissement par évaporation, résidus de cokéfaction). **PRO FOOD HT GREASE** convient pour la lubrification des paliers, roulements, glissières, articulations chargées ou non, et est utilisée notamment pour les fours et ventilateurs des verreries et cimenteries, pour les extrudeuses de plastique. Employée également pour la lubrification dans les industries alimentaires du froid : roulements, glissières de surgélateurs, chambres froides, chaînes de convoyages.

Alimentarité : **PRO FOOD HT GREASE** est approuvée pour le contact fortuit avec les aliments. Tous les composants sont conformes aux exigences de la FDA H1.

Plage de températures : de -40°C à +170°C en continu. **Point de goutte (NFT 60-102)** : +220°C.

Test 4 billes soudure Shell (ASTM D 2596) : > 350 KG. **Facteur de rotation** : 350 000 N.d.m.

Pénétration travaillée 60cPs (NFT 60-132) : 290. **Grade NLGI** : 1/2.



Utilisation de PRO FOOD HT GREASE suivant le tableau indiqué ci-dessous

APPLICATIONS	DILUTION	MODE D'EMPLOI
Opération de graissage en industrie agro-alimentaire.	Prêt à l'emploi.	Appliquer PRO FOOD HT GREASE 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. Ne pas rejeter 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.