

Grasso biano alimentare-Scheda tecnica. Pagina 1 di 1 25/01/2010

## meccanocar 411 00 14820-2776-Grasso bianco alimentare

Il Grasso Bianco Meccanocar è un prodotto speciale per l'industria alimentare e farmaceutica.

Particolarmente indicato per la lubrificazione di organi meccanici di attrezzature destinate alla produzione o movimentazione di prodotti alimentari e farmaceutici.

Formulato con sostanze ammesse dalla farmacopea ufficiale e dalla F.D.A. (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION) categoria H1. Può venire a contatto accidentalmente con gli alimenti.

Prodotto con basi scelte ed altamente raffinate, dotato di buona adesività, garantisce ottime prestazioni per l'utilizzo su cuscinetti, supporti piani e snodi sottoposti a bassi carichi.

Data la sua consistenza, garantisce una buona lubrificazione anche a basse temperature.

Il Grasso Bianco Meccanocar possiede, inoltre, una buona resistenza all'azione dilavante dell'acqua e del vapore.

L'impiego maggiore si trova nelle aziende confezionatrici di alimenti, salumifici, macelli, caseifici, industrie di imbottigliamento, ecc.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-

- > Aspetto: pomatoso, pasta pseudoplastica.
- > Colore: bianco.
- ➤ Consistenza: NLGI 3.
- > Punto di goccia: in fusibile.
- > Solubilità in acqua: insolubile.
- ➤ Temperatura di impiego: da –30 a +220°C.

<sup>\*</sup> I valori sopraccitati non costituiscono specifica, e sono ottenuti considerando le normali tolleranze di produzione.