

Ulja za prehrambenu industriju Reduktorska ulja ISO L-CKC

FAMREDOL[®] ULTRA FG

FAMREDOL[®] ULTRA FG su visokokvalitetna ulja proizvedena od belih ulja i ne toksičnih aditiva odobrenih za upotrebu u prehrambenoj industriji. Bez ukusa su i bez mirisa. Ova ulja izrađuju se u više viskozitetnih gradacija.

PREDNOSTI

- podnošenje visokih pritisaka;
- dobre antihabajuće osobine koje omogućuju efikasno podmazivanje;
- visoka oksidaciona i termička stabilnost;
- dobra zaštitna svojstva od korozije i rđe;
- dobre osobine protiv penušanja;
- dobre deemulzivne osobine. Moguće je lako ispustiti vodu iz sistema za podmazivanje;
- neutralnost prema standardnim elastomerima koji se koriste kao zaptivni materijali.

NIVO KVALITETA

ISO 6743-6



Odgovaraju zahtevima USDA H1 i FDA grupa 21 CFR 178.3570 (maziva koja mogu doći u kontakt sa hranom). Mogu se koristiti kao ulja koja odgovaraju kvalitetima HLP, HVLP, CLP i VB.

PRIMENA

FAMREDOL[®] ULTRA FG ulja se primenjuju:

- za opšte podmazivanje u svim sistemima gde se zahteva upotreba maziva za koja je dopušten direktan kontakt s hranom, u skladu sa HACCP-programom;
- za podmazivanje zatvorenih zupčastih i pužnih prenosnika koji rade u uslovima visokih i udarnih opterećenja i pri povišenim ili nižim radnim temperaturama gde se zahteva upotreba maziva za koja je dopušten direktan kontakt s hranom, u skladu sa HACCP-programom;
- u cirkulacionim sistemima za podmazivanje zupčastih prenosnika, kliznih i kotrljajućih ležajeva gde se zahteva upotreba maziva za koja je dopušten direktan kontakt s hranom, u skladu sa HACCP-programom;
- za podmazivanje nisko- i srednjeopterećenih čvorova trenja, kliznih i kotrljajućih ležajeva, pregiba, lanaca i drugih mehanizama koji rade u temperaturama od – 20°C do + 175°C gde se zahteva upotreba maziva za koja je dopušten direktan kontakt s hranom, u skladu sa HACCP-programom;
- u farmaceutskoj industriji;
- u kozmetičkoj industriji;
- u poljoprivredi;
- u industriji proizvodnje hrane za životinje;
- u prehrambenoj industriji:

U industriji mesa, farmama jaja, fabrikama za preradu ribe i proizvoda iz mora, proizvodnji vina, fabrikama za flaširanje i proizvodnju sokova, preradi voća i povrća, proizvodnji sira i mlečnih proizvoda, pekarama, konditorskoj industriji, proizvodnji testenina, fabrikama za konzerviranje hrane, fabrikama za flaširanje vode, uljarama, šećeranama, u preduzećima prerade povrća, mesa, masti i šećera.

decembar, 2016

FABRIKA MAZIVA FAM • Jug Bogdanova 42 • 37000 Kruševac • Srbija

Tel. ++381 37 422078; 423261 • Fax. ++ 381 37 426241; 424008

www.fam.rs

TIPIČNE KARAKTERISTIKE

	FAMREDOL® ULTRA FG				METODA
	150	220	320	460	
Gustina na 15°C, g/ml	0.88	0,89	0,90	0.90	SRPS EN ISO 3675
Kinematička viskoznost na 40°C, mm ² /s	150	220	320	460	SRPS ISO 3104
Kinematička viskoznost na 100°C, mm ² /s	15,0	19.5	24.50	31.0	SRPS ISO 3104
Indeks viskoznosti	100	101	98	97	SRPS ISO 2909
Tačka paljenja, °C	220	240	260	260	SRPS EN ISO 2592
Tačka tečenja, °C	-21	-18	-18	-15	SRPS ISO 3016
Korozija na Cu, 3h/100°C, stepen	1				SRPS EN ISO 2160
Korozija na čeliku, stepen	zadovoljava				SRPS ISO 7120
Penušanje, ml/ml					SRPS ISO 6247
Sekvenca I: 24°C	≤ 50/0				
Sekvenca II: 93.5°C	≤ 50/0				
Sekvenca III : 24°C posle 93.5°C	≤ 50/0				

SKLADIŠTENJE

Skladištiti u natkrivenom prostoru. Ukoliko se skladišti na otvorenom, potrebno je bačve položiti u vodoravan položaj kako bi se sprečilo sakupljanje vode na površini bačve. Ne skladištiti na povišenim temperaturama kao ni na mestima koja su izložena direktnom sunčevom zračenju.

Sva potrebna uputstva mogu se pronaći u Bezbedonosnom listu proizvoda. U njemu se nalaze pojedinosti o mogućim opasnostima, upozorenjima i merama prve pomoći, kao i uticaj na životnu sredinu i potrebne mere prilikom skladištenja i manipulacije.

PAKOVANJE

Bačve 180kg i kante 20L.

Podaci su orijentacioni, proizvođač zadržava pravo izmena u cilju poboljšanja kvaliteta proizvoda.

