

Масла для пищевой промышленности Редукторные масла ISO L-CKC

FAMREDOL® ULTRA FG

FAMREDOL® ULTRA FG – это высококачественные масла, сделанные из белого масла и нетоксичных присадок, разрешённых к применению в пищевой промышленности. Без вкуса и без запаха. Эти масла производятся в нескольких классах вязкости.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- выдерживает высокие давления;
- хорошие противоизносные свойства, обеспечивающие эффективную смазку;
- высокая устойчивость к окислению и термическая стабильность;
- хорошие защитные свойства от коррозии и ржавчины;
- низкое пенообразование;
- хорошие деэмульсивные свойства, обеспечивающие лёгкое удаление влаги из системы для смазки;
- нейтральность к стандартным эластомерам, используемых в качестве прокладочных материалов.

УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА

ISO 6743-6



Соответствуют требованиям USDA H1, FDA группа 21 CFR 178.3570 (смазки, которые могут соприкоснуться с продуктами питания). Могут использоваться как масла, соответствующие качеству HLP, HVLP, CLP и VB.

ПРИМЕНЕНИЕ

FAMREDOL® ULTRA FG масла применяются:

- во всех системах, где требуется применение масел, обладающих разрешением на непосредственный контакт с продуктами питания, согласно HACCP-программе;
- для смазывания закрытых зубчатых и червячных передач, которые работают в условиях высоких и ударных нагрузок и при повышенной или пониженной рабочей температуре там, где требуется применение смазок, обладающих разрешением на непосредственный контакт с продуктами питания, согласно HACCP -программе;
- в циркуляционных системах для смазки зубчатых передач, подшипников качения и скольжения, где требуется применение смазок, обладающих разрешением на непосредственный контакт с продуктами питания, согласно HACCP программе;
- для смазывания: низко и средне - нагруженных узлов трения, подшипников качения и скольжения, гибких передач, цепей и других механизмов, работающих в диапазоне температур от – 20°C до + 175°C, там, где требуется применение смазок, имеющих разрешение на непосредственный контакт с продуктами питания, согласно HACCP -программе;
 - в фармацевтической промышленности,
 - в косметической промышленности,
 - в сельском хозяйстве,
 - в промышленном производстве кормов для животных,
 - в пищевой промышленности:

декабрь, 2016

FABRIKA MAZIVA FAM • Юг Богданова 42 • 37000 Крушевац • Сербия

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

www.fam.rs

на мясокомбинатах, птицефермах, рыбокомбинатах, винзаводах, заводах по производству и упаковке соков, при переработке фруктов и овощей, на молокозаводах, хлебозаводах, в кондитерской промышленности, при производстве макаронных изделий, на консервных заводах, заводах по производству растительных масел, сахара, упаковки воды, на предприятиях по переработке овощей, мяса, жира и сахара.

ТИПИЧНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	FAMREDOL® ULTRA FG				МЕТОД
	150	220	320	460	
Плотность на 15°C, г/мл	0.88	0,89	0,90	0.90	SRPS EN ISO 3675
Кинематическая вязкость, 40°C, мм ² /с	150	220	320	460	SRPS ISO 3104
Кинематическая вязкость, 100°C, мм ² /с	15,0	19.5	24.50	31.0	SRPS ISO 3104
Индекс вязкости	100	101	98	97	SRPS ISO 2909
Температура вспышки, °C	220	240	260	260	SRPS EN ISO 2592
Температура застывания, °C	-21	-18	-18	-15	SRPS ISO 3016
Коррозия на Cu, 3ч/100°C, степень	1				SRPS EN ISO 2160
Коррозия на стали, степень	удовлетворительно				SRPS ISO 7120
Пенообразование: Секвенция I: 24°C Секвенция II: 93.5°C Секвенция III: 24°C после 93.5°C	≤ 50/0 ≤ 50/0 ≤ 50/0				SRPS ISO 6247

ХРАНИЕНИЕ

Хранить в закрытом помещении. Если хранить на открытом воздухе, бочки необходимо положить горизонтально, чтобы предотвратить накопление воды на поверхности бочки. Не хранить при повышенных температурах или в местах, подверженных воздействию прямых солнечных лучей.

Все более полные и необходимые рекомендации вы сможете найти в Паспорте безопасности продукта, в котором находится полная информация об условиях хранения, экологической безопасности, мерах предосторожности и правила оказания первой помощи при необходимости.

УПАКОВКА

Бочки (180кг) и канистры (20кг).

Данные характеристики могут меняться, производитель сохраняет за собой право изменений с целью улучшения качества продукции.