

Graisse blanche milieu agro-alimentaire **LUBRAL**

Graisses et lubrifiants

Lubrification en conditions sévères



Présentation

LUBRAL est une graisse retenue par les experts du Ministère de la Santé et de l'Hygiène pour la lubrification du matériel dans l'industrie alimentaire (machines de fabrication, de conditionnement, moules, etc.).

Homologation NSF H1: 149028



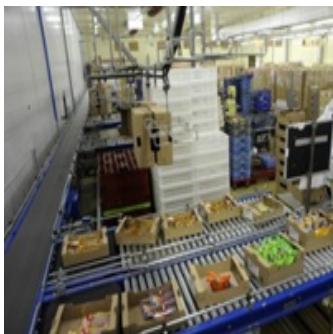
Points forts

Graisse blanche

inodore et insipide

Conditions sévères

Compatibles avec les matériaux usuels



Propriétés

- LUBRAL dispose d'un pouvoir lubrifiant anticorrosif incomparable et d'une grande résistance chimique et mécanique.
- Présente aussi l'avantage d'être parfaitement inodore et insipide.
- Compatible avec tous les matériaux relatifs aux machines (joint, caoutchouc, silicone, néoprène, métal, etc.).
- Totalement insoluble à l'eau et à la vapeur, ce qui assure une excellente étanchéité.
- Résistance chimique : LUBRAL n'est pas attaqué par les acides ni les bases et, est insensible aux détergents.
- Résistance mécanique aux phénomènes d'usure : extrême pression, centrifugation (500 à 5000 t/min).

Mode d'emploi

- Agiter fortement l'aérosol avant emploi.
- Pulvériser à environ 20 cm des surfaces à lubrifier.
- Le tube directeur permet d'atteindre les pièces d'accès difficiles ou des endroits bien précis.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : LUB31732

Aspect: Pâte

Couleur: Blanc cassé

Odeur: Inodore

Caractéristiques techniques

Anti-corrosion: Oui

Grade: NLGI : 3

Nature de l'huile: Minérale

Nature du lubrifiant solide: Calcium

Point de goutte: $\geq 230^{\circ}\text{C}$

Température d'usage: -5°C à + 140°C

Réglementation

Contact Alimentaire: Oui

Pourcentage COV: 76%

Conditionnement

Capacité de conditionnement: 500 ml

Type de conditionnement: Aérosol

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.

Temperature de stockage: Température ambiante

Durée de stockage conseillée: 24 mois