RCI
Rhône Chimie Industrie

Graisse blanche milieu agro-alimentaire

LUBRAL

Graisses et lubrifiants

Lubrification en conditions sévères

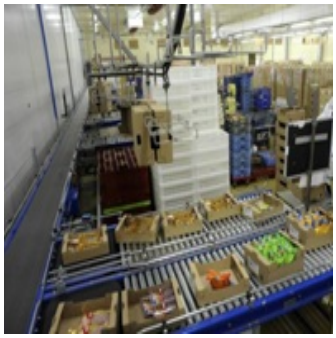


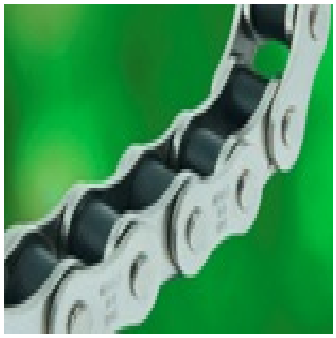
Présentation

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 : ≥ 230°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