

G. ALIM

GRAISSE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

AVANTAGES

- * Graisse lisse et translucide. Qualité CODEX : Graisse formulée à partir d'huile minérale codex. Assure la lubrification et le graissage des pièces mécaniques du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires. Résiste à des températures de 200°C. Sans risque d'oxydation des pièces traitées. Pratiquement inodore. Insoluble dans l'eau. Ne rancit pas. Ne sèche pas. Sans étiquette de toxicité.

UTILISATIONS

- Lubrification, graissage des paliers lisses, des roulements à billes, des axes et maillons de chaînes dans l'industrie alimentaire.

MODE D'EMPLOI

- * Eliminer toute trace de graisse ancienne qui pourrait souiller G.ALIM. Appliquer G. ALIM sur l'ensemble du support à traiter qui doit être propre et sec.

CARACTERISTIQUES

Aspect :	Graisse lisse et translucide
Point de goutte :	Sans point de goutte
Point éclair :	> 300°C
Densité à 20°C :	0,903
Pénétrabilité à 25°C :	320
Plage d'utilisation :	- 20°C à + 200°C en pointe

CONDITIONS D'EMPLOI

Non concerné.

NOTA : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

NOTA : Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non-conforme à nos instructions.