Ficha Técnica



Interflon Food Lube (aerosol)

Lubricante altamente versátil de película seca para la industria alimentaria

Descripción del Producto

Altamente versatil, lubricante de película seca reforzado con Tecnología MicPol®. Para una multitud de partes generales de la máquina, cables, y lubricación de la cadena, etc. en aplicaciones dentro de entornos no alimentarios. Formulado para reducir el mantenimiento, se reducen los costes de mano de obra y el número de lubricantes en uso.

Funciona sobre mojado, desplaza la humedad, rompe los depósitos y penetra incluso en las zonas más inaccesibles. Trata partes agarrotadas y previene la formación de óxido y otros corrosivos. Crea una película lubricante seca muy duradera, que no mancha y que evita el desgaste de las partes móviles. Resistente a las altas presiones, resiste al lavado con agua y no atrae la suciedad, el polvo y otros abrasivos.

Interflon Food Lube está incluido en la lista de la NSF conforme con DIN V 10517 para su uso en aplicaciones con un contacto incidental con alimentos (NSF-H1) con el número de registro 122875.

Aplicaciones

Para la lubricación de cadenas, cables, pistas de deslizamiento, juntas, pivotes, levas, correas, elevadores, poleas, piezas roscadas, pernos, rodillos, grifos, válvulas, cintas transportadoras y otras muchas partes móviles que operan en el entorno de la materia del alimento.

Ventajas

- Contiene tecnología MicPol para una lubricación más duradera
- Reduce la fricción y el desgaste
- Lubricación seca
- Económico en uso
- Alta capacidad de penetración

Modo de empleo

Agite antes de su uso de acuerdo con el tamaño del envase. Las piezas deberian ser limpiadas primero con un limpiador disolvente o alcalino. Rocíe Interflon Food Lube en piezas tales como cables, cadenas y permita que penetre. Limpie el exceso de lubricante con un paño limpio. Un tiempo largo de penetración da largos intervalos de lubricación. El uso regular de Interflon Food Lube alarga la vida de la cadena espectacularmente.

Nota: No utilice demasiado Interflon Food Lube. La aplicación de una capa fina, con relubricación ocasional, da un mejor resultado que con una capa gruesa.

Seguridad e higiene industrial

Véase las hojas de seguridad.

Envase

Véase nuestro listado actual de productos.

Regulaciones para el transporte

Véase las hojas de seguridad.

Ficha Técnica



Interflon Food Lube (aerosol)

Lubricante altamente versátil de película seca para la industria alimentaria

Technical data

Propiedades	Resultados	Método
Composición	Mezcla de aceites sintéticos y vegetales, disolventes, aditivos y MicPol®. Propulsor de	
	propano, butano e isobutano.	
Color	Marrón claro	
Olor	Aceitoso	
Densidad @ 20°C	0.83 g/cm ³	
Viscosidad dinámica @ 20°C	85 mPas	ASTM D2983
Viscosidad Cinemática@ 40°C	21 cSt	ASTM D445
Punto de fluidez	-45°C	ASTM D97
Temperatura mínima de aplicación	-20°C	
Temperatura máxima de aplicación*	180°C	
Coeficiente de fricción	0.02-0.06 (MicPol®)	
Periodo de valided**	4 años	

^{*} El límite de temperatura máxima de aplicación es válido después de la evaporación del disolvente.

Las propiedades típicas son típicas de aquellas obtenidas con una tolerancia normal de producción y no constituye una especificación. Las variaciones que no afectan el rendimiento del producto son de esperar durante la producción normal. La información contenida aquí está sujeta a posibles cambios sin previo aviso

INTERFLON BV, P.O. Box 1070
NL-4700 BB Roosendaal, The Netherlands
Tel. + 31 (0) 165 55 39 11 / www.interflon.com

Esta información está basada en nuestro actual nivel de conocimientos y trata de dar una información general de nuestros productos y sus usos. No constituye en ningún caso una garantía específica de las propiedades descritas o de su aptitud para una aplicación en particular. Deberá observarse cualquier derecho de propiedad industrial. La calidad de nuestros productos está garantizada bajo nuestras condiciones generales de venta. Interflon®/MicPol® marca registrada de Interflon bv.

9/7/15 2/2

^{**} La vida útil del producto almacenado a temperatura ambiente y cerrado en su envase original.