



# Shell Cassida Chain 1000

## ***Lubricantes de cadenas para maquinarias de la industria alimenticia***

Cassida Chain 1000 son aceites completamente sintéticos de alto desempeño y con propiedades antidesgaste para cadenas, que han sido formulados especialmente para la lubricación de las cadenas de potencia y transportadoras en la industria alimenticia.

Están basados en una mezcla de fluidos sintéticos y aditivos especiales escogidos para cumplir los estrictos requerimientos de la industria alimenticia.

Registrado por la NSF (Clase H1) para aplicaciones en las que existe posibilidad de contacto accidental con alimentos. Estos productos cumplen con las exigencias del Departamento de Agricultura, Seguridad y Servicio de Inspección de Alimentos de Estados Unidos (USDA FSIS) para su uso clase H1 (contacto accidental de lubricantes con alimentos). Este producto contiene solamente sustancias permitidas por la norma US 21 CFR 178.3570, 178.3620 y 182 para usar en contacto accidental de lubricantes con alimentos.

### **Aplicaciones**

- Para cadenas de potencia y transportadoras en la industria alimenticia.
- También para utilizarse en equipos de empaque de alimentos.

### **Propiedades y Beneficios**

- Las excelentes propiedades de adhesividad reducen la salpicadura durante el uso y el lavado con agua fría y caliente.
- Extiende la vida útil de las cadenas y minimiza el tiempo de parada, gracias a su capacidad superior de prevención del desgaste y de la corrosión, incluso en condiciones de humedad y ambientes agresivos.
- Se puede aplicar fácilmente mediante brocha, por baño o por medio de sistemas de lubricación centralizada.
- Tiene olor y sabor neutro.
- Posee una formulación libre de solventes que entrega una mayor seguridad en el uso.

Cassida Chain 1000 también está disponible en aerosol.

### **Compatibilidad de sellos y pinturas**

Es compatible con elastómeros, empaquetaduras, sellos y pinturas que normalmente se utilizan en los sistemas de lubricación de maquinaria de la industria alimenticia.

### **Especificaciones y Aprobaciones**

NSF H1

Kosher

Halal

### **Aprobaciones y Recomendaciones**

Éste es un proceso en trámite, por favor contáctese con su representante Shell para obtener actualizaciones.

Krones

Frigoscandia

Stork

Amadus Kahl GmbH

### **Temperaturas de operación**

De – 30°C a +150°C.

### **Lubricantes sintéticos**

No contiene productos naturales provenientes de animales u organismos modificados genéticamente.

No contiene sustancias alérgicas o que producen intolerancia tal como se especifica en Annex IIIa de la directriz EC 203/98/EC.

De uso adecuado en procesamiento de alimentos vegetarianos y de productos libres de trazos de frutos secos (nut free).

Bioestático; no propicia el brote de bacterias u hongos.

### **Contacto accidental con alimentos**

Está registrado por la NSF (Clase H1) y cumple con las normas de la USDA H1 (1998) para usarse cuando existe posibilidad de contacto accidental con alimentos.

Está hecho solamente de sustancias permitidas por la US FDA Título 21 CFR 178.3570, 178.3620 y/o aquellas que generalmente se consideran como seguras (US 21 CFR 182) para usarse en lubricantes con grado alimenticio.

Para cumplir con los requerimientos de US 21 CFR 178.3570, es recomendable evitar el contacto con los alimentos en caso que sea posible. Si existe un contacto accidental con alimentos, la concentración de este producto en los alimentos no debe exceder las 10 partículas por millón (10 mg/kg del producto alimenticio).

En lugares y/o aplicaciones en los que la legislación local no especifique límites máximos de concentración, Shell recomienda registrarse bajo este mismo límite de 10ppm, ya que hasta este nivel de concentración Cassida Chain no dejará sabor, olor o color indeseable en los alimentos, ni tampoco causará efectos dañinos para la salud.

Conforme a una buena práctica de fabricación, use la cantidad necesaria para obtener la lubricación correcta y, en caso que se detecte un contacto accidental excesivo con los alimentos, tome las medidas correctivas adecuadas.

### Condición del aceite durante su uso

Se recomienda que la condición del aceite y del equipo se revise regularmente para asegurar una operación segura.

### Manipulación y Almacenamiento

Es aconsejable que todos los lubricantes para la industria alimenticia – como Cassida Chain – se almacenen en forma separada de otros lubricantes, de sustancias químicas y de alimentos, lejos de la luz solar u otras fuentes de calor. Le recomendamos que utilice este producto dentro de 5 años desde la fecha de fabricación, siempre y cuando el producto se almacene bajo estas condiciones.

Consulte a su compañía local Shell para una información más detallada.

Acepte el uso del nuevo Cassida Chain solamente si el sello de fabricación está intacto en el envase. Antes de abrir el envase, asegúrese de que el área alrededor de la tapa esté limpia. Se recomienda que se limpie con agua potable y, luego, se seque con un paño limpio antes de abrir.

Registre la fecha de apertura del sello. Para evitar la contaminación del producto, siempre cierre el envase después de usarlo. Una vez abierto el envase, el producto debe utilizarse antes de 2 años (siempre y cuando no exceda 5 años desde la fecha de fabricación).

## Salud y Seguridad

Las indicaciones de Salud y Seguridad están disponibles en la Hoja de Seguridad que se puede obtener por medio de su representante Shell.

### Proteja el Medio Ambiente

Lleve los aceites a puntos de recolección autorizados. No contamine con aceite los drenajes, el suelo, el mar, ni las corrientes de agua.

### Soporte Técnico

Cualquier consulta respecto de aplicaciones no cubiertas en este documento puede obtenerla de su representante Shell.

### Características Típicas

Shell Cassida Chain		1000
N° de registro NSF		92532
Color		Incoloro a amarillo claro
Viscosidad Cinemática	ISO 3104	
a 40 °C cSt		1000
a 100 °C cSt		80,6
Densidad a 15 °C kg/m <sup>3</sup>	ISO 12185	852
Punto de Inflamación °C	ISO 2592	268
Punto de escurrimiento °C	ISO 3016	-36
Clasificación ADR	ISO 2909	2,5F
Numero UN		1950

Estas características son típicas de la producción actual y pueden variar con futuras producciones de acuerdo a especificaciones Shell.

Producido de acuerdo con los Estándares de Calidad Shell, en instalaciones donde se ha implementado las Buenas Prácticas de Fabricación y la auditoria de HACCP y forman parte del sistema de gestión de calidad y medioambiente de la ISO 9001/ISO 14001.