



Shell Cassida HF

Aceites hidráulicos para equipos de la industria alimenticia.

Cassida HF 46 y 68 son lubricantes multipropósito de alto desempeño y con propiedades antidesgaste desarrollados especialmente para la industria alimenticia, de bebidas y de empaque.

Está hecha de una cuidadosa mezcla de fluidos sintéticos y aditivos seleccionados y escogidos por su capacidad de cumplir con los estrictos requerimientos de las industrias alimenticias.

Registrado por la NSF (Clases H1) para usarse en caso de un posible contacto incidental con alimentos. Estos productos cumplen con las normas (1998) –y fueron previamente autorizados por– del Departamento de Agricultura, Seguridad y Servicio de Inspección de Alimentos de Estados Unidos (USDA FSIS) para su uso en H1 (lubricante de contacto accidental con alimentos) y está en la lista de Miscellaneous Publication N° 1419 de “lista de Sustancias Patentadas y Compuestos No Alimenticios”. Este producto contiene solamente sustancias permitidas bajo la US 21 CFR 178.3620 y 182 para el uso de lubricantes de contacto incidental de alimentos.

Aplicaciones

- Para sistemas hidráulicos.
- Para engranajes hidrostáticos.
- Para rodamientos antifricción y planos.
- Para lubricación en general, como en cajas de engranajes de trabajo liviano.
- Para sistemas de circulación de aceite.

Propiedades y Beneficios

- El fluido base tiene una capacidad de brindar una lubricación superior en la mayoría de las condiciones de operación.
- El buen desempeño antidesgaste permite que los componentes tengan una larga y confiable vida útil. Esto implica una mayor utilización de la planta y, por lo tanto, menores costos de mantención.
- Evita daños en los componentes mediante excelentes propiedades de separación de agua que impide la formación de emulsiones potencialmente dañinas.
- La excelente liberación de aire y características antiespumantes reducen la cavitación.
- Impide la formación de productos de la oxidación, aun a temperaturas elevadas, lo que redundará en una larga vida útil del aceite.
- Olor y sabor neutro.
- El alto índice de viscosidad resulta en una variación mínima de la viscosidad con el cambio de temperaturas.
- Efectiva protección contra la corrosión.

Especificaciones y Aprobaciones

- NSF H1
- Kosher
- Halal
- DIN 51524 HLP
- DIN 51524 HVLP
- DIN 51517 CLP (HF 68)
- ISO 6743-4 L-HV
- Krones
- David Brown
- Buehler Utzwil
- Mannesmann Rexroth (para bombas de piston axiales)
- FAG
- Soldador de latas FMC (vea la viscosidad en la especificación de fábrica)
- Westfalia Food Tec
- Hawe Hydraulic (bombas hidráulicas)
- Hoegger Alpina (bombas hidráulicas)
- Piller Industrieventilatoren GmbH (Cassida HF 46)
- Poclain Hydraulics (Cassida HF 46)
- Grégoire (A Kverneland Group Company) para su maquinaria de siega.
- Atomizadores GEA Niro
- Mitsubishi Caterpillar Forklift Europe

Lubricantes Sintéticos

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

No contiene sustancias alergicas 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.

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.

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 HF 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 HF – 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 HF 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 HF		46	68
N° de registro NSF		92543	92544
Color		Incoloro	
Viscosidad Cinemática	ISO 3104		
a 40°C	cSt	46	68
a 100°C	cSt	7.9	10.6
Índice de Viscosidad	ISO 2909	142	143
Densidad	a 15°C kg/m ³ ISO 12185	836	840
Punto de Inflamación	°C ISO 2592	248	258
Punto de escurrimiento	°C ISO 3016	< -60	-60
Etapas de carga de falla FZG	DIN 51599	12	>12

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.