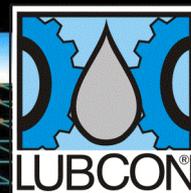


We have the solution...

...the future has a name



Technische Information

LUBRICANT CONSULT GMBH

Gutenbergstraße 13 · 63477 Maintal · Deutschland · Telefon: +49-61 09 - 76 50-0 · Fax: +49-61 09 - 76 50-51 · Internet: www.lubcon.com

TURMOSYNTHGREASE AL 2502

Erstellt: 19.04.2012

K P 2 K -20

TURMOSYNTHGREASE AL 2502 ist ein helles Spezienschmierfett für die Lebensmittelindustrie.

TURMOSYNTHGREASE AL 2502 besitzt die NSF/H1-Zulassung für Schmierstoffe, bei denen ein gelegentlicher Kontakt mit Lebensmitteln technisch nicht ausgeschlossen werden kann.

Besondere Eigenschaften

- hervorragendes Haftvermögen
- heiß- und kaltwasserfest
- hohes Lasttragevermögen



Nonfood Compounds
Program Listed (Category Code)
(Registration #)

NSF/H1-Registrierung Nr. 130490

Technische Merkmale

	<u>TURMOSYNTHGREASE AL 2502</u>
Farbe	bernsteinfarben, transparent
Dichte bei +20 °C	0,877 g/cm ³
Temperatur-Einsatzbereich	-25 °C bis +120 °C
Konsistenzgeber	Aluminium-Spezialseife
Basisöl	hochsiedende Kohlenwasserstoffe
Basisölviskosität kin. DIN EN ISO 3104	
bei +40 °C	248 mm ² /s
bei +100 °C	24 mm ² /s
Walkpenetration DIN ISO 2137	265 – 295 ^{mm} / ₁₀
Konsistenzklasse (NLGI) DIN 51818	2
Tropfpunkt DIN ISO 2176	> +200 °C
Wasserbeständigkeit DIN 51807	1 – 90
Korrosionsschutz (Emcor) DIN 51802	k. A.
Drehzahlkennwert (n x d _m)	300 000

Typischer Einsatzort

Bewährt für Wälz- und Gleitlager, Führungsbahnen, Gleitschienen, Zylinderführungen, Laufrollen, Kurvenscheiben, Zahnkränze und Zahnstangen, an Abfüll- und Verschleißmaschinen, Waschmaschinen, Transport- und Sortieranlagen, Kelterpressen sowie speziell auch für Rohrbahnen und Rollhaken in Schlachtereien. Einheitsfett für alle Fettschmierstellen in der Getränkeindustrie, in Molkereien, Käsereien, Schlachthöfen, Fleisch- und Wurstfabriken, für die Fisch-, Süßwaren-, Back- und Teigwarenindustrie, für Geflügelverarbeiter und Hersteller von Konserven, Nahrungsmittel, Tabakwaren, Tiefkühlkost, Kosmetika und Pharmazeutika sowie für Großküchen und Kaffeeröstereien.

Verpackungseinheiten

20 x 400 g Fettkartuschen, 6 x 1 kg Dosen, 25 kg Hobbock, 12 x 400 ml Spraydosen

Die Produkte unterliegen strengen Fertigungskontrollen und erfüllen die eigenen Werksspezifikationen. Eine Gewähr für die Bewährung in jedem Einzelfall kann infolge der Vielzahl der jeweils vorliegenden Faktoren jedoch nicht gegeben werden. Deshalb empfehlen wir die Durchführung von Praxisversuchen. Jegliche Haftung bleibt ausdrücklich ausgeschlossen.