

**VÍCEÚČELOVÉ MAZIVO H1
PRO POTRAVINÁŘSKÉ
PROVOZY**

- Bezbarvý
- Snižuje tření a opotřebení
- Odpuzuje vodu
- V prašném prostředí se nemění mazací schopnosti
- Odolá studené i horké vodě
- Chrání před korozí
- Dlouhá životnost
- Klasifikace NSF H1

**Upozornění**

Všechny informace včetně obrázků jsou udávány s maximální pečlivostí. Přesto je vhodné, aby si uživatelé nezávisle na tom vyzkoušeli vhodnost použití každého jednotlivého výrobku pro vlastní účely. Firma Xintex neručí za úplnost a přesnost těchto informací a odmítá záruku za vaše konkrétní použití výrobků. Záruka, kterou Xintex poskytuje, se týká pouze standardních prodejních podmínek tohoto výrobku. V žádném případě nenese odpovědnost za náhodné škody, ani za škody v důsledku nesprávného použití nebo prodeje výrobku jinému odběrateli.

Základní informace

FOOD GEL splňuje požadavky kladené na mazivo v potravinářských provozech. Odolává vodě a solným roztokům v pracovních teplotách -15 °C až +130 °C. Při styku maziva s potravinou nebo potravinářskou surovinou musí být znečištěná část odstraněna

a nesmí být použita ke konzumaci lidmi. FOOD GEL má biologickou odbouratelnost nad 90 %, velmi dobré mazací schopnosti a dlouhou životnost. Také se vyznačuje vynikajícími antikorozními a ochrannými vlastnostmi.

Technické informace

Skupenství: pasty
Barva: bezbarvý
Zápach: bez zápachu
Zahušťovadlo: anorganické
Základový olej: medicínální bílý olej, syntetický KW
Viskozita zákl. oleje při 40 °C: přibližně 200 mm²/s
Index viskozity: > 100
Rozpětí provozní teploty: -15 °C až +130 °C (krátkodobě až +150 °C)

Počáteční bod varu a rozmezí bddu varu: 218 °C
Bod vzplanutí: 170 °C
VKA: 2.200 N
Hustota (při 20 °C): 0,9 g/cm³
Rozpustnost ve vodě: prakticky nerozpustný
Všechny údaje o první pomoci a ochraně zdraví při práci jsou podrobně uvedeny v bezpečnostním listu.

Aplikace a Použití

- Použití:
FOOD GEL se používá ve všech typech potravinářských provozů při výrobě, zpracování, skladování a konečné přípravě potravin. FOOD GEL nachází široké uplatnění v masokombinátech, konzervárnách, pekárnách, kuchyních a restauracích, mlékárnách, stáčírnách, skladech potravin a pivovarech. Dále ve vodo hospodářských provozech, v zemědělských, lesnických a dalších podnicích a společnostech, kde by při použití klasických mazadel a jejich eventuálního úniku do životního prostředí mohlo dojít k ekologickým škodám či haváriím. FOOD GEL lze použít k mazání valivých ložisek, kluzných uložení a ostatních mechanických součástí.

- Aplikace:
Nejprve důkladně očistěte ošetřovaný povrch. Nanášejte tenkou, rovnoměrnou vrstvu. Valivá ložiska plňte jen do 80 % daného prostoru. Při vysokém teplotním rozsahu pouze do 60 % (dbejte pravidel stanovených výrobcem ložiska).

Objednací číslo	Název	Balení	Použitelnost	Zařazení
X502005	FOOD GEL	400g	Viz potisk + 36 měsíců	MAZADLA

