

ALUTEC WEISSÖL-FETT K2N-20 LOS 452

LOS 452 ist ein Gemisch aus farblosen Ölen und synthetischen Additiven. LOS 452 ist für Anwendungen geeignet, wo die Möglichkeit besteht, dass das Fett in Kontakt mit Nahrungsmitteln kommt. LOS 452 ist ein qualitativ hochwertiges Universalfett für Nahrungsmittelmaschinen. Seine Allroundeigenschaften machen es für die verschiedensten Arten von Anwendungen unter schwierigen Bedingungen einsetzbar. LOS 452 hat einen Temperatureinsatzbereich von -20°C bis $+120^{\circ}\text{C}$, max. $+140^{\circ}\text{C}$.

Anwendung:

Mit Fettpresse oder automatischer Schmieranlage Lager reinigen. Wälzlager mit LOS 452 zur Hälfte füllen, schnell laufende bis zu einem Drittel. Sehr langsame Lager ganz füllen. Nicht mit Fetten auf Basis anderer Öle oder Verdicker mischen.

Eigenschaften:

- Völlig geschmacks- und geruchsneutral
- Gute Temperaturbeständigkeit
- Gute Haftfähigkeit
- Exzellente Tragfähigkeit
- Gute Oxidationsstabilität
- Exzellente Tragfähigkeit
- Einsetzbar an Nahrungsmittelmaschinen

Technische Daten:

Verdicker:	Aluminiumkomplex
Basis-Öl:	Halbsynthetisch
Farbe:	Weiß
Konsistenzklasse:	NLGI 1,5
Tropfpunkt:	230°C
Grundölviskosität 40°C :	$150\text{ mm}^2/\text{s}$
Verarbeitungstemperatur kontinuierlich:	-20°C bis $+120^{\circ}\text{C}$
kurzzeitig:	max. $+140^{\circ}\text{C}$

Anregungen, Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte entsprechen besten Kenntnissen bei Drucklegung dieses Merkblattes und werden stets unverbindlich gegeben. Sie können in Anbetracht der wechselnden Verhältnisse nur als Anhalt dienen; daraus können keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Das Produkt sollte an verdeckter Stelle aufgetragen und auf Materialverträglichkeit geprüft werden. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften haftet jeder Verarbeiter unserer Produkte selbst.