

Descripción

Grasa Contacto Directo 3H

WS 2003 G/85 es una grasa sin olor ni sabor apta para su uso en los procesos donde el lubricante tiene un contacto directo con los alimentos. Puede ser aplicada en cualquier superficie que esté en contacto directo con los alimentos, como por ejemplo hornos, moldes de pan, bancos para deshuesar o picar carne, etc.

Características

- Elaborada con un aceite especial derivado de la industria farmacéutica.
- Certificada para contacto directo con los alimentos en categoría 3H.
- Excelente resistencia al cizallamiento y a la presión.
- Rango de temperatura de -15°C a +130°C.
- Insoluble en agua.
- Gran adherencia.

Aplicaciones

- Rodamientos.
- Cadenas.
- Cintas transportadoras.
- Fábricas de conservas, industria embotelladora, aguas minerales.
- Todos los equipos de un matadero o carnicería.
- Industria farmacéutica y parafarmacéutica.
- Comida para animales.
- Pastelerías, hornos, fábricas de galletas...

Modo de empleo

- Los rodamientos cerrados deben llenarse máximo hasta la mitad de su capacidad.
- Evitar en lo posible la mezcla con otros tipos de grasa.

Certificaciones/Especificaciones

- **Certificado 3H** para su uso en industria alimentaria.

Datos Técnicos

Propiedad	Unidad	Valor Típico	Norma
Referencia	----	WS 2003 G/85	----
Apariencia	----	Grasa	----
Color	----	Traslúcida	----
Aceite base	----	Aceite blanco farmacéutico	----
Densidad	g/cm ³	0,88	IP 530
Penetración a 60 golpes	----	265-295	ISO 2137
NLGI	----	2	----
Temperatura de operación	°C	-15 a +130	----
Punto de gota	°C	No tiene	IP 396
Resistencia al agua a 90°C	----	1-90	DIN 51897:1