FICHE TECHNIQUE

ARTICLE
Désignation : **Graisse alimentaire**
Codes Bobet :
3497 : 1 kg
3787 : 5 kg

Unité de vente :**Unité**

Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

GRAISSE ALIMENTAIRE BLANCHE TRANSLUCIDE

Graisse de grade NLGI 2 particulièrement destinée aux industries alimentaires et à leurs matériaux d'emballage.

- Nature du savon : Bentone
- Aspect : Lisse, filant
- Températures limites d'emploi : de -15°C à +120°C

Permet d'éviter le risque de toxicité en cas de contact accidentel : entre la graisse et les aliments, entre les emballages et les aliments

Peut être utilisé, par exemple, pour lubrifier des paliers lisses, articulations et roulements situés dans l'environnement immédiat des produits :
- Machines à vendanger, matériels utilisés dans l'industrie pour fabriquer et conditionner le vin, la bière, les eaux minérales...
- Fabrication d'aliments à base de farine : pain, biscottes...
- Industries de la viande, du poisson, des légumes, des fruits...
- Laiterie, produits dérivés

AVANTAGES

- Absence de contamination toxique, propreté.
- Graisse à haute stabilité mécanique et thermique (sans point de goutte) jusqu'à 150°C.
- Forte adhésivité pour une meilleure lubrification et une consommation réduite.

PERFORMANCES / ALIMENTARITE

- Homologuée NSF H1 (n° 127 942) pour des contacts accidentels fortuits avec des denrées alimentaires.
- Son huile minérale extrêmement raffinée est conforme aux pharmacopées françaises CODEX, européenne.
- Ses constiutants sont conformes au guide établi par le CNERNA en 1992

HYGIENE, SECURITE ET ENVIRONNEMENT

Durée de conservation du produit : 1 an en emballage fermé et protégé

L'élimination doit être effectuée en conformité avec les règlements en vigueur sur le rejet des lubrifiants usagés.