



Scheda tecnica

# FOOD SPEED

Grasso lubrificante atossico per alte velocità

## Descrizione

FOOD SPEED è un grasso lubrificante sintetico atossico avente come ispessente saponi complessi di solfonato di calcio. La particolare struttura chimica conferisce al prodotto un'eccezionale stabilità meccanica ed una straordinaria resistenza ai carichi anche a basse temperature o in presenza di alte velocità di rotolamento. FOOD SPEED è certificato NSF H1 (possibile contatto accidentale con gli alimenti) nell'industria alimentare e farmaceutica.

## Impiego

FOOD SPEED trova applicazione su tutti i tipi di cuscinetti a rotolamento operanti in un ampio intervallo di temperature di lavoro. FOOD SPEED, grazie al suo olio base sintetico avente una viscosità medio-bassa, garantisce un'ottima lubrificazione a cuscinetti operanti ad alte velocità e/o sottoposte a forti carichi. FOOD SPEED ha buona resistenza all'acqua ed è in grado di assicurare un'ottima protezione anti-corrosiva agli organi meccanici. FOOD SPEED è usato per la lubrificazione di cuscinetti di motori elettrici, centrifughe, supporti di ventilatori, pompe, viti a ricircolo a sfera, organi vibranti ed in tutte quelle applicazioni dove è richiesto un grasso ad alte prestazioni. FOOD SPEED è ideale per macchinari, apparecchi ed impianti per la produzione di alimenti, farmaci, bevande, cosmetici o mangimi. Trova applicazione anche in acquedotti, impianti di potabilizzazione o in qualsiasi altra applicazione ove il lubrificante potrebbe andare a contatto con prodotti destinati al consumo alimentare.

## Caratteristiche

- certificato H1
- stabilità meccanica
- caricabilità molto elevata
- resistenza all'ossidazione
- alto fattore d/n (500-600.000)
- resistenza all'acqua
- ottimo potere anticorrosivo

## Dati tecnici

|  |              |                    |                |
|--|--------------|--------------------|----------------|
| Classificazione                          | DIN 51502    |                    | KPHC 2 N-40    |
| Temperatura di lavoro                    |              | °C                 | -40/+140       |
| Temperatura di lavoro (breve periodi)    |              | °C                 | +180           |
| Punto goccia                             | ISO 2176     | °C                 | > 300          |
| Protezione anticorrosione (Emcor 3%NaCl) | DIN 51802    | degree             | 0-0            |
| Test 4 sfere (carico di saldatura)       | ASTM D2596   | N                  | 6500           |
| Penetrazione lavorata                    | ISO 2137     | 1/10 mm            | 265-295        |
| Viscosità olio base a 40°C               | ASTM D445    | mm <sup>2</sup> /s | 100            |
| Pressione di scorrimento                 | DIN 51805    | mbar               | < 1400 (-40°C) |
| Resistenza all'acqua                     | DIN 51807 T1 | degree             | 1-90           |



October 27, 2020

Nils Spa/AG  
Bahnhofstrasse 30  
39014 Burgstall  
Italy

**RE: FOOD SPEED**  
Category Code: H1  
NSF Registration No. 162908

NSF has processed the application for Registration of **FOOD SPEED** to the *NSF International Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds (2017)*, which are available upon request by contacting [NonFood@nsf.org](mailto:NonFood@nsf.org). The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling review.

**This product is acceptable as a lubricant with incidental food contact (H1) for use in and around food processing areas. Such compounds may be used on food processing equipment as a protective anti-rust film, as a release agent on gaskets or seals of tank closures, and as a lubricant for machine parts and equipment in locations in which there is a potential exposure of the lubricated part to food. The amount used should be the minimum required to accomplish the desired technical effect on the equipment. If used as an anti-rust film, the compound must be removed from the equipment surface by washing or wiping, as required to leave the surface effectively free of any substance which could be transferred to food being processed.**

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Mark and Category Code appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website ([www.nsfwhitebook.org](http://www.nsfwhitebook.org)).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at [www.nsfwhitebook.org](http://www.nsfwhitebook.org). Please note the letter date reflects most recent product review. NSF utilizes annual verification to ensure no changes have been made to a registered product. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing. Please contact your NSF Account Manager or [nonfood@nsf.org](mailto:nonfood@nsf.org) if you have any questions or concerns pertaining to this letter.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S Krol", written in a cursive style.

Sarah Krol  
NSF NonFood Compound Registration Program  
Company No: N11242