

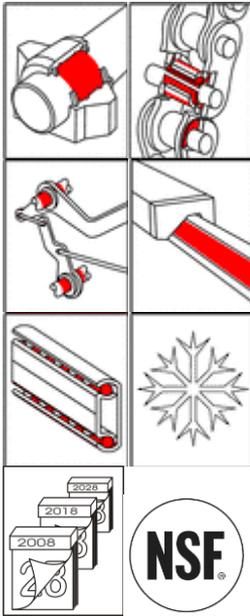


OKS 3710 - Produktinformation

Einsatzgebiete:

Vollsynthetisches Öl für den Einsatz bei dauerhaft tiefen Temperaturen in allen Bereichen, in denen physiologisch unbedenkliche Öle gefordert werden, z.B. in Tiefkühlhäusern, Schockfroster, etc.

OKS 3710 Tiefemperaturöl für die Lebensmitteltechnik



Vorteile und Nutzen:

Registriert von der NSF unter der Nummer 142477 in der Kategorie H1 für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik bei gelegentlichem, technisch unvermeidbarem Kontakt. Formulierung gemäß FDA-Richtlinie 21 CFR 178.3570. Sehr gutes Tiefemperaturverhalten. Durch optimale Additivierung gegen Oxidation und Alterung und wirtschaftlich lange Betriebszeiten. Beständig gegen Kalt- und Heißwasser, Wasserdampf und die in der Nahrungsmittelindustrie üblichen Desinfektions- und Reinigungsmittel.

Anwendung:

Für optimale Wirkung Schmierstelle reinigen, am besten erst mechanisch und anschließend mit OKS 2610 / OKS 2611 Universalreiniger. Schmierung in ausreichender Menge mit Pinsel, Tropföler, Tauchen oder geeigneten automatischen Schmieranlagen. Hinweise des Maschinenherstellers beachten. Nachschmierfrist und -menge entsprechend Einsatzbedingungen festlegen. Nur mit geeigneten Schmierstoffen mischen. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unsere Anwendungstechnik gerne zur Verfügung.

Zusatzinformationen:

Liefergebilde:

- 5 l Kanister
- 25 l Kanister
- 200 l Fass

Version

D-11.1/15

Die Angaben in dieser Druckschrift entsprechen dem neuesten Stand der Technik sowie umfangreichen Prüfungen und Erfahrungen. Bei der Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten und der technischen Gegebenheiten können sie lediglich Hinweise auf Anwendungen geben und sind nicht auf jeden Einzelfall voll übertragbar, daher können daraus keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Eine Haftung für die Eignung unserer Produkte für bestimmte Verwendungen sowie für bestimmte Eigenschaften der Produkte übernehmen wir nur, wenn diese im Einzelfall schriftlich zugesagt worden sind. In jedem Fall berechtigter Gewährleistungsansprüche sind diese auf die Lieferung mangelfreier Ersatzware oder, wenn diese Nachbesserung scheitern sollte, auf die Rückerstattung des Kaufpreises beschränkt. Alle weitergehenden Ansprüche, insbesondere die Haftung für Folgeschäden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Änderungen sind im Interesse des Fortschritts vorbehalten. © = eingetragenes Warenzeichen

**OKS 3710****Tieftemperaturöl für die Lebensmitteltechnik****Technische Daten**

	Norm	Bedingungen	Einheit	Wert
Kennzeichnung	DIN 51 502			CL HC 10
Grundöl				
Typ				Polyalphaolefin
Viskosität	DIN 51 562-1	40°C	mm ² /s	9
	DIN 51 562-1	100°C	mm ² /s	3,5
Viskositätsklasse	DIN 51 519	DIN 51 562-1, 40°C	ISO VG- Klasse	10
Pourpoint	DIN ISO 3016	3°C Schritt	°C	<-65
Flammpunkt	DIN ISO 2592	>79	°C	>160
Anwendungstechnische Daten				
Dichte	DIN 51 757	20°C	g/ml	0,80
Farbe				farblos
Einsatztemperaturen				
Untere Einsatztemperatur			°C	-60
Obere Einsatztemperatur			°C	135
Freigaben/Spezifikationen				
Lebensmitteltechnik				NSF H1 Reg.-Nr. 142477

Die Angaben in dieser Druckschrift entsprechen dem neuesten Stand der Technik sowie umfangreichen Prüfungen und Erfahrungen. Bei der Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten und der technischen Gegebenheiten können sie lediglich Hinweise auf Anwendungen geben und sind nicht auf jeden Einzelfall voll übertragbar, daher können daraus keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Eine Haftung für die Eignung unserer Produkte für bestimmte Verwendungen sowie für bestimmte Eigenschaften der Produkte übernehmen wir nur, wenn diese im Einzelfall schriftlich zugesagt worden sind. In jedem Fall berechtigter Gewährleistungsansprüche sind diese auf die Lieferung mangelfreier Ersatzware oder, wenn diese Nachbesserung scheitern sollte, auf die Rückerstattung des Kaufpreises beschränkt. Alle weitergehenden Ansprüche, insbesondere die Haftung für Folgeschäden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Änderungen sind im Interesse des Fortschritts vorbehalten. ® = eingetragenes Warenzeichen