

AXALIM 150



AXALIM 150



Norfood Compounds
Program Listed (H1)
(n° 135350)

HUILE SYNTHETIQUE
POUR L'INDUSTRIE
AGROALIMENTAIRE

DESCRIPTION

Huile synthétique additivée utilisable pour le contact fortuit avec les denrées alimentaires

PROPRIETES

AXALIM 150 répond aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration) chapitre 21 CFR 178.3570 relatif aux lubrifiants pouvant entrer en contact fortuit avec la nourriture, et est homologuée NSF H1

Absence de dérivés d'origine animale et d'allergènes listés dans l'annexe II de la directive 2011/1169/CE concernant les ingrédients alimentaires

AXALIM 150 permet une bonne lubrification à basse température grâce à une très bonne pompabilité et à l'absence de paraffine

Excellente résistance à l'oxydation et faible évaporation à température élevée

Indice de viscosité naturellement élevé garantissant une grande résistance au cisaillement sans chute de viscosité même sous forte pression

AXALIM 150 est additivée anti-usure afin de réduire la friction et éliminer les contacts métal métal dans les équipements de process

AXALIM 150 protège contre la rouille et la corrosion

APPLICATIONS

AXALIM 150 est recommandée pour la lubrification de machines utilisées dans les industries agroalimentaires de la nourriture, des boissons et des emballages

AXALIM 150 est particulièrement recommandée pour le graissage à haute ou basse température des paliers lisses, roulements, chaînes de convoyeurs, thermoformeuses, machines de conditionnement.

AXALIM 150

CARACTERISTIQUES

	Unité	Valeur
Aspect	-	Liquide
Couleur	-	Incolore
Densité à 15°C	-	0,840
Viscosité à 40°C	mm ² /s	150
Viscosité à 100°C	mm ² /s	20
Indice de viscosité	-	140
Point éclair	°C	260
4 billes usure	mm	0,35
Températures d'utilisation	°C	-40 à +220
N° d'homologation NSF	-	135350

HYGIENE / SECURITE

La fiche de données de sécurité reprenant les informations relatives à la prévention et à la sécurité est disponible sur simple demande.

Les renseignements contenus dans ce document sont donnés en toute bonne foi, et à titre d'information. Ceci étant, dans un souci constant d'améliorer la qualité de ses produits, T.T.A. se réserve le droit d'en modifier les caractéristiques et vous invite à prendre connaissance de toute modification qui serait intervenue depuis la remise du présent document.

