

TECHNISCHES DATENBLATT

0893 107 001

Lebensmittelschmierstoff LMS-FLUID

Physiologisch unbedenklicher Spezienschmierstoff aus Paraffinölbasis für die Lebensmittel-, Getränke und Pharmaindustrie

Anwendungsgebiete:

Zur Schmierung und Pflege von Dichtungen, Gelenken, Ketten und allen beweglichen Teilen in der lebensmittelverarbeitenden Industrie. Geeignet für alle Ölschmierstellen an Maschinen, Förderanlagen, Getrieben, Kolben, Führungen, Rohrbahnen, Gleit- und Wälzlagern, Abfüll-, Verpackungs- und Verschleißmaschinen. Auch als Trenn- und Gleitmittel sowie Korrosionsschutz in der Lebensmittel-, Pharma-, Druck-, und Papierindustrie einsetzbar. Zur Edelstahlpflege in Brauereien, Bäckereien, Fleischfabriken, Großküchen und Krankenhäusern.

Eigenschaften:

- Geruchs und geschmacksneutral
- Reduziert Reibung und Verschleiß
- Ausgezeichneter Korrosionsschutz
- Gute Oxidations- und Alterungsstabilität
- Reinigt, pflegt und schützt zugleich
- Wirtschaftlich und sparsam im Verbrauch
- AOX- und silikonfrei
- NSF H1 registriert (Nr.: 135923), entspricht den Anforderungen H1, 1998



Anwendung:

Schmierstelle reinigen und anschließend gezielt auftragen. Beim Einsatz in der lebensmittelverarbeitenden Industrie, darf nur die technisch notwendige Mindestmenge eingesetzt werden.

TECHNISCHES DATENBLATT

Technische Daten:

Chemische Basis	Medizinisches Weißöl nach dem deutschen Arzneimit- tehandbuch (10. Ausgabe)
Farbe	Farblos
Temperatureinsatz	-20°C bis +145°C
Flammpunkt	260°C
Dichte bei 20°C (DIN 51757)	0,867 g/cm ³
Viskosität bei 40°C (DIN 51550)	70mm/s ²
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Beständig gegen	
Wasser	✓
Salzwasser	✓
Säuren	✓
Laugen	✓
Materialverträglichkeiten	
Stahl	X
NE- Metalle	X
Buntmetalle	X
Edelstahl	X
EPDM	X
FKM	X
NBR	X

Mit diesem Hinweis wollen wir Sie aufgrund unserer Versuche und Erfahrung nach bestem Wissen beraten. Eine Verbindlichkeit für das Verarbeitungsergebnis im Einzelfall können wir jedoch wegen der Vielzahl der Anwendungen und der außerhalb unseres Einflusses liegenden Lagerungs- und Verarbeitungsbedingungen nicht übernehmen.

Dies gilt auch bei Inanspruchnahme unseres unverbindlich zur Verfügung stehenden technischen und kaufmännischen Kundendienstes. Wir empfehlen stets Eigenversuche durchzuführen. Für gleich bleibende Qualität unserer Produkte übernehmen wir die Gewähr. Technische Änderungen und Weiterentwicklungen bleiben uns vorbehalten.