

POLYFOOD

GRAISSE QUALITE ALIMENTAIRE



GAMME DES GRAISSES

NLGI 00 et 1,5
ALIMENTAIRE NSF H1 (n° 127938 grade 00)
ALIMENTAIRE NSF H1 (n° 127937 grade 1,5)
FORTES CHARGES
RESISTANTE AUX CHOCS
RESISTANTE A L'EAU



Grade
00 et 1,5

-20°C/+100°C

APPLICATIONS

Vitesse : faible à moyenne
Charge : élevée

Niveau extrême pression

APPLICATIONS

POLYFOOD est particulièrement recommandée pour lubrifier tout matériel des industries alimentaires: les machines d'emballage, d'embouteillage, de conserverie, de traitement du poisson, de la viande et de la volaille, de fabrication d'aliments à base de farines, les remplisseurs et toutes autres applications où un contact accidentel fortuit avec des denrées alimentaires peut se produire.

Certaines de ces applications sont notamment :

- articulations
- paliers lisses et roulements lourdement chargés dont la vitesse se situe entre 500 et 4000 tours/mn
- roulement de chariot
- glissières

Le grade NLGI 00 est particulièrement adapté aux systèmes de graissage centralisé.

AVANTAGES

- Absence de contamination, propreté
- Excellente capacité à supporter les charges élevées (propriétés « EP et anti usure »)
- Forte adhésivité permettant une meilleure lubrification et une consommation réduite
- Cycles de lubrification plus longs à toutes températures
- Bonne résistance à l'eau et à la vapeur
- Graisse à haute stabilité mécanique
- Excellente résistance à l'oxydation et à la rouille

PERFORMANCES

POLYFOOD est homologuée NSF H1 pour des contacts accidentels fortuits avec des denrées alimentaires.

HOMOLOGATIONS (1)

POLYFOOD 00 : NSF H1 (n°127938)
POLYFOOD 2 : NSF H1 (n°127937)

(1) Certificats d'homologation disponibles sur simple demande.



CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES	UNITES	METHODES	VALEURS MOYENNES	
Grade NLGI	-	ASTM D 217	00	1,5
Savon	-	-	Calcium complexe	
Huile de base	-	-	Huile minérale	
Texture	-	-	Lisse	
Couleur	-	Visuelle	Jaune pâle	Blanc
Point de goutte	°C	IP 396	> 260	
Viscosité cinématique à 40°C	mm ² /s	ASTM D 7152	100	190
Viscosité cinématique à 100°C	mm ² /s	ASTM D 7152	-	22
Pénétration 60 coups	1/10 mm	ISO 2137	265-295	310-340
Soudure 4 billes	Kg	ASTM D 2596	> 450	
Résistance au jet d'eau à 79°C	%	ISO 11009	-	< 5
Plage de température	°C	-	-40 / +180	-20 / +100 (max 120)

Les caractéristiques moyennes sont données à titre indicatif

HYGIENE, SECURITE ET ENVIRONNEMENT

POLYFOOD peut être utilisée en industrie alimentaire.

POLYFOOD est totalement inerte et n'a aucune influence toxicologique en cas de contact fortuit avec les denrées alimentaires.

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

A stocker à l'abri des intempéries.

Notre service technique est à votre disposition pour vous apporter les conseils nécessaires