

VERKOFOOD FG-2



PICTOGRAMAS

DESCRIPCION

Grasa lubricante basada en aceite blanco medicinal y espesado con jabón complejo de aluminio, indicada para lugares en donde pueda existir el riesgo de que el lubricante entre en contacto fortuito con los alimentos o bebidas.

APLICACIONES

El producto VERKOFOOD FG-2 está especialmente diseñado para:

- Industrias cárnicas, panaderías, fábricas de helados, mataderos frigoríficos, centrales lecheras, transformados vegetales, bebidas refrigerantes, para el envasado de alimentos, y toda la industria alimentaria en general, donde puede estar por accidente el alimento en contacto con la grasa. Es idónea para el engrase de maquinaria en contacto con alimentos, tales como rodamientos, cojinetes, rodillos, cadenas, etc.

CARACTERÍSTICAS

- Color: Blanca
- Punto de gota: Carece
- Penetración trabajada: 265/295
- Temperatura de trabajo: -45°C a 160°C
- Consistencia NGLJ: 3
- Densidad a 15°C: 1,22 g/ml

PROPIEDADES

El producto VERKOFOOD FG-2 posee las siguientes propiedades:

- Grasa blanca, anticongelable e hidrófuga
- Ligeramente filante y atóxica.
- Nº REGISTRO NSF: 123124 CATEGORIA H1

MODO EMPLEO

Mediante los métodos habituales.

PRECAUCIONES

- Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Eliminar el contenido/el recipiente conforme a la legislación vigente de tratamiento de residuos.
- Mantener los envases bien cerrado y en sitio fresco.

Presentación:

Envases de 25 y 50 Kg

Caducidad

GARANTÍA

La información contenida en este Boletín Técnico está basada en nuestra experiencia y conocimientos técnicos, obtenidos a través de ensayos de laboratorio y bibliografías. KLEER-KIM S.A.L. se reserva el derecho de modificación del mismo sin previo aviso. Cualquier uso de esta información más allá de lo especificado no es de nuestra responsabilidad si no es confirmada por la Compañía de manera escrita. Los datos sobre consumos, dosificación y rendimientos son susceptibles de variación debido a las condiciones de las diferentes aplicaciones y deberán determinarse los datos sobre la aplicación real donde serán usados siendo responsabilidad del cliente. No aceptamos responsabilidades por encima del valor del producto adquirido. Para cualquier duda o consulta rogamos consulten a nuestro Departamento Técnico. Esta versión de Boletín Técnico sustituye a la anterior.

KLEER-KIM S.A.L.

Avda. de las canteras 23-25 Nave 5, Políg. Industrial Valmor.

28340 VALDEMORO – MADRID (SPAIN)

Tel. 91 895 65 10 Fax. 91 895 66 08

E-mail: tecnico@kleer-kim.com Web site: kleer-kim.com