

GRASA MULTIFUNCIONAL



Código	00893 107 002
Contenido	400 ml
Color	Transparente
Aplicaciones	Para la lubricación y el cuidado de las máquinas, los cojinetes de rodamiento, para lubricación a largo plazo en cuartos húmedos y esferas, así como en áreas críticas la industria alimenticia, farmacéutica, industrias de impresión y de papel
Clase NLGI (DIN 51818)	2
Rango de temperatura	-20°C a 150°C
Viscosidad básica del aceite a 40°C	100 mm ² /s
Punto de goteo ASTM D-566	Ninguno
Penetración contra la corrosión (SKF EMCOR ensayos, DIN 51802)	0
Penetración trabajada 60 golpes (DIN ISO 2176)	285
AVK soldadura carga (DIN 51350)	1800N
Designación de la norma DIN 51502	KP2N - 20

Registro No. 135792, NSF A1, A7

NSF: Organización internacionalmente reconocida para la supervisión y el registro de productos que se utilizan en el ámbito de la alimentación.



PRINCIPALES VENTAJAS

- Peristente a las altas presions
- Ideal para maquinarias de procesos alimenticios

PRODUCTOS ASOCIADOS

- Engrasadora manual.
- Paño de microfibra.
- Desengrasante BMF.

Producto fisiológicamente seguro, incoloro y combinación de aditivos.

Fisiológicamente segura.

- Libre de silicona, resina y ácido.
- · Repelente al agua y polvo.
- Apoya la calidad del sellado.

Grasa incolora multifuncional:

Trabajo estable y resistente contra la oxidación.

Con combinación de aditivos:

Buenas propiedades adhesivas.

Seguridad del producto:

- Especialmente fácil de usar y segura manipulación.
- Mejora la seguridad en el trabajo y la protección de la salud.
- Libre de símbolos de advertencia.

Modo de uso:

Limpiar previamente la zona a engrasar y aplicar con espátula, pincel o engrasadora manual.

Aplicaciones:

Para la lubricación de rodamientos, articulaciones, ejes, guías, cojinetes en equipamientos de la industria alimentaria, bebidas, farmacéuticas, por ejemplo: en máquinas de amasar, embotelladoras de vino, cerveza, agua mineral, panaderías, centrales lecheras, derivados lácteos.

- Puede ser utilizado en las áreas en las cuáles se procesa o se almacena el alimento. NSF H1 1.
- El producto puede estar en contacto con los comestibles.



Todos los datos y especificaciones aquí mencionados, así como las recomendaciones presentadas, están sostenidos por numerosos estudios de laboratorio y validados por nuestra larga experiencia. Sin embargo, y teniendo en cuenta la gran varietad de materiales existentes en el mercado, así como las técnicas de aplicación del producto que no pueden ser controladas por nosotros, se recomienda siempre la realización de pruebas previos con los materiales a utilizar y con su propia técnica. Por estas razones, cualquier aplicación del producto será bajo la exclusiva responsabilidad del usuario, no poniendo a Würth México como responsable de cualquier aplicación directa o indirectamente resultantes de la aplicación por el uso indebido de cada producto.