

ULTRASYNТ FGT 220

СИНТЕТИЧЕСКОЕ ПИЩЕВОЕ ТРАНСМИССИОННОЕ МАСЛО H1

ОПИСАНИЕ

ULTRASYNТ FGT 220 представляет собой смазку, разработанную на синтетической основе (ПАО) и с добавками, одобренными FDA (Управление по контролю за продуктами питания и лекарствами), подходящую для случайного контакта с пищевыми продуктами.

ПРИМЕНЕНИЯ

ULTRASYNТ FGT 220 специально рекомендуется для длительного смазывания в сложных условиях эксплуатации. Особенно подходит для смазки всех типов зубчатых колес в оборудовании пищевой промышленности, таких как разливочные и смесительные машины и т.д. Благодаря специальной рецептуре с компонентами, одобренными FDA, **ULTRASYNТ FGT 220** может использоваться в механизмах, описанных выше, с потенциальным риском загрязнения пищевых продуктов смазкой, в пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Метод	Типовые значения	Ед. изм-я
Внешний вид	-	Прозрачная и бесцветная жидкость	-
Плотность при 15°C.	ASTM D-1298	0,857	gr/cm ³
Вязкость при 40°C.	ASTM D-445	228,3	cSt
Вязкость при 100°C.	ASTM D-445	26,3	cSt
Индекс вязкости	ASTMD-2270	148	-
Точка возгорания	ASTM D-92	275	°C
Точка застывания	ASTM D-97	-50	°C
Испытание четырьмя шарами – сварочная нагрузка	ASTM D-2783	200	Kg
Диаметр шрама (тест 4 шаров)		0,37	mm
SRV Тест – 300N, 1mm, 2h, 50°C			
Средний коэффициент трения	DIN 51834	0,11	-
Диаметр шрама от шара		466	µm

Rev: 01/18

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высокая устойчивость к окислению, не образует остатков или лаков, увеличивая срок службы.
- Благодаря высокому индексу вязкости и низкой температуре застывания эффективно смазывает механизмы в широком диапазоне температур.
- Отличная защита от коррозии и износа.
- Хорошая эмульсионная способность, которая облегчает разделение масла и воды.
- Нейтрален по отношению к металлическим материалам, включая алюминиевые и медные сплавы.
- Он не повреждает уплотнения или трубы из-за полного отсутствия ароматического углерода.

УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА

- ISO 12925 – СКВ, СКС, СКД
- DIN 51517 Части 1, 2 и 3 – С, CL и CLP
- Подходит для контакта с пищевыми продуктами – NSF H1

Информация, представленная в этом документе, основана на наших лучших знаниях на указанную дату пересмотра и может быть изменена без предварительного уведомления. Такая информация не освобождает пользователя от тестирования продукта в его собственном приложении. Указанные данные представляют собой средние значения и не являются характеристиками продукта. Для получения дополнительной информации обратитесь в службу технической поддержки COGELSA. COGELSA не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием продукта.