

**11124-MP01**

**BEL-RAY NO-TOX® HD FOOD GRADE GREASE**

LEBENSMITTELUNBEDENKLICHES HEAVY DUTY UNIVERSALES SCHMIERFETT

**BESCHREIBUNG:**

Wo das Risiko besteht, dass das Schmiermittel mit Lebensmitteln in Kontakt gerät, muss dieses Risiko beherrschbar gemacht werden. Dies ist möglich durch die Anwendung von Bel-Ray No-Tox® HD lebensmittelunbedenkliches Fett. Hiermit wird den gesetzlichen Anforderungen entsprochen. Dieser Schmierstoff entspricht den folgenden Normen:

1. Code of Federal Regulations 21 CFR 178.3570
2. NSF H1
3. Zur Registrierung siehe <http://www.nsf.org/usda/psnclistings.asp>
4. In Besitz eines Pareve- und Koscherzertifikates
5. In Besitz eines Halal-Zertifikates
6. Entspricht der ISO 21469.

Bel-Ray No-Tox® HD lebensmittelunbedenkliches Fett ist ein universelles stark haftendes Schmierfett, an welches dieselben hohen Anforderungen gestellt werden können wie an gute EP-Schmierfette. Bel-Ray No-Tox® HD lebensmittelunbedenkliches Fett darf an Stellen angewandt werden, an denen das Fett mit Lebensmitteln in Kontakt geraten kann.

**ZUSAMMENSTELLUNG:**

Bel-Ray No-Tox® HD lebensmittelunbedenkliches Fett ist zusammengestellt aus pharmazeutischem Öl, einem Aluminiumkomplex Verdickungsmittel und ausgesuchten Zusätzen. Das Ergebnis dieser Formel: ein Schmierfett von außergewöhnlicher Qualität, welches sich für den unbeabsichtigten Kontakt mit Lebensmitteln eignet.

Alle Komponenten wurden gemäß der Lebensmittelzusatzvorschrift 21 CFR 178.3570 zugelassen.

Einzigartig in der Zusammenstellung von Bel-Ray No-Tox® HD lebensmittelunbedenklichem Fett ist die Anwendung von Bakterienwachstum hemmenden Stoffen.

Mit diesem Schmierstoff, der für unbeabsichtigten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, gelingt es Ihnen, neben der Kontaminierung von giftigen physischen und chemischen Stoffen, auch die bakterielle Kontaminierung unter Kontrolle zu halten. Hiermit sind alle Vorschriften des HACCP Konzeptes gesichert.

**11124-MP01**

**BEL-RAY NO-TOX® HD FOOD GRADE GREASE**

LEBENSMITTELUNBEDENKLICHES HEAVY DUTY UNIVERSALES SCHMIERFETT

**EIGENSCHAFTEN:**

- Ist lebensmittelunbedenklich, darf unbeabsichtigt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen;
- Wasserbeständig (praktisch wasserfest);
- Ausgezeichnete Antiverschleißeigenschaften, geeignet für schwere Belastungen;
- Geeignet für ein großes Temperaturanwendungsgebiet;
- Enthält feste Schmierstoffe für ausgezeichnete Gleiteigenschaften;
- Beständig gegen chemische Reinigungsflüssigkeiten, Dampf und heißes Wasser;
- Hohe mechanische Stabilität, was in einer langen Nutzungsdauer des Fettes resultiert;
- Hohe Metallaffinität, was in einer starken Haftung des Fettes resultiert;
- Die Bakterienwachstumshemmer verhindern den Wachstum von Bakterien, Hefe und Schimmel;

**11124-MP01**

**BEL-RAY NO-TOX® HD FOOD GRADE GREASE**

LEBENSMITTELUNBEDENKLICHES HEAVY DUTY UNIVERSALES SCHMIERFETT

**ANWENDUNGEN:**

- Universelles Schmierfett für die Lebensmittelindustrie;
- Wälzlager, die bei einer Betriebstemperatur von -9°C bis +177°C arbeiten und schwer belastet werden;
- Alle Typen von Lagern bei nassen Betriebsverhältnissen;
- Automatische Schmierapparaturen;
- An Stellen, an denen Hygiene wichtig ist und das Fett mit Lebensmitteln in Kontakt geraten kann;
- Dichtungen, Gleitflächen und eine große Anzahl anderer beweglicher Teile;
- Gelenke und mit Fett geschmierte Ketten und Schaltgetriebe;
- Lager von Crimpmaschinen und Falzköpfe von Dosenverschließmaschinen.

**11124-MP01**

**BEL-RAY NO-TOX® HD FOOD GRADE GREASE**

LEBENSMITTELUNBEDENKLICHES HEAVY DUTY UNIVERSALES SCHMIERFETT

**SPEZIFIKATIONEN:**

<b>NLGI Klasse</b>	<b>00</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>Methode</b>
Geknetete Eindringtiefe, 60 Knetungen, mm/10	415	370	325	280	ASTM D217
Tropfpunkt, °C	-	240	>+260	>+260	ASTM D2265
Typ Verdickungsmittel	Aluminium-komplex	Aluminium-komplex	Aluminium-komplex	Aluminium-komplex	
Feste Schmierstoffe	PTFE, ZnO	PTFE, ZnO	PTFE, ZnO	PTFE, ZnO	
Temperaturanwendungsgebiet, °C	-9°C bis +177°C	-9°C bis +177°C	-9°C bis +177°C	-9°C bis +177°C	
Rohdichte,			0,899	0,912	ASTM D941
Viskosität Basisöl, mm <sup>2</sup> /s 40°C 100°C	208 18,5	208 18,5	208 18,5	208 18,5	ASTM D445
Viskositätsindex Basisöl,	98	98	98	98	ASTM D2270
Flammpunkt Basisöl, °C	+250	+250	+250	+250	ASTM D92
Erstarrungspunkt Basisöl, °C	-9	-9	-9	-9	ASTM D97
Ölabscheidungstest, 100°C, 30 Stunden, % Abscheidung	-	7,55	6,67	4,14	ASTM D6184
Wasserbeständigkeitstest, 79°C, % Auswaschung	-	5,5	4,5	2,5	ASTM D1264
4-Kugel EP Test, Schweißbelastung, kg	200	200	200	200	ASTM D2596
4-Kugel Verschleißtest, 1200 tpm, 40 kg, 1 Std., 75°C, Durchmesser Verschleißstelle, mm	0,45	0,45	0,45	0,45	ASTM D2266
Oxidationsstabilität, Druckabfall, 100 Stunden, kPa	21	21	21	21	ASTM D942
Rosttest, Rating	Bestanden	Bestanden	Bestanden	Bestanden	ASTM D1743
Struktur	Glatt Tacky	Glatt, Tacky	Glatt, Tacky	Glatt, Tacky	
Farbe	Weiß	Weiß	Weiß	Weiß	
NSF Registriernummer	126326	126325	126324	126377	

\* NSF H1 Registrierung ist auf Anfrage erhältlich.

**11124-MP01**

**BEL-RAY NO-TOX® HD FOOD GRADE GREASE**

**LEBENSMITTELUNBEDENKLICHES HEAVY DUTY UNIVERSALES SCHMIERFETT**

**Haftungsausschluss**

Die auf diesem Produktinformationsblatt erteilte Information kommt direkt vom Hersteller und ist, soweit Van Meeuwen dies beurteilen kann, zuverlässig. Van Meeuwen weist jedoch nachdrücklich darauf hin, dass diese Information nur zur allgemeinen Information zur Verfügung gestellt wird, ohne dass dafür eine Garantie bezüglich der Korrektheit übernommen wird. Van Meeuwen übernimmt daher auch keinerlei Haftung für Schäden, welche als Folge der Unrichtigkeit oder Unvollständigkeit der auf diesem Produktinformationsblatt erteilten Information entstehen könnten. Die Bedingungen oder Methoden der Handhabung, der Lagerung, des Gebrauchs oder der Verarbeitung des Produktes liegen darüber hinaus außerhalb der Kontrolle und Verwaltung von Van Meeuwen und können eventuell auch außerhalb der Kenntnis von Van Meeuwen liegen. Dieses Produktinformationsblatt wurde für dieses Produkt zusammengestellt und soll auch ausschließlich für dieses Produkt genutzt werden. Wenn dieses Produkt als Komponente eines anderen Produktes angewendet wird, ist es möglich, dass die in diesem Produktinformationsblatt erteilte Information nicht mehr zutrifft.