

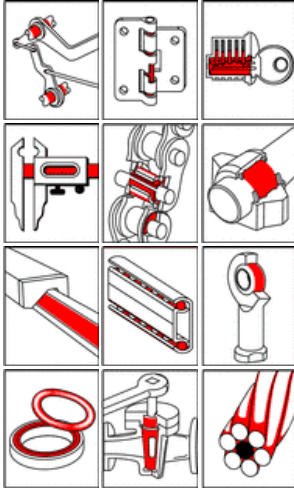


OKS 370 - Produktinformation

Einsatzgebiete:

Schmierung von Ventildichtungen, Manschetten, O-Ringen, Antrieben, Kolbenstangen und Führungen von Schiebern, Scharnierband- und Rollenketten und Mechanismen der gesamten Nahrungsmittel-, Brauerei- und Getränkeindustrie, von Schneidmessern in der Papier- und Kartonagenindustrie sowie Nadeln und Platinen von Strickmaschinen usw. auch bei Einfluss von Wasser. Entfernung öl- und fettartiger Verschmutzungen durch ausgezeichnete Kriecheigenschaften. Schützt vor Feuchtigkeit.

OKS 370 Universalöl für die Lebensmitteltechnik



Vorteile und Nutzen:

Beste Eignung als Universalschmier- und Trennstoff in der Lebensmittelindustrie. Hohe Wirksamkeit durch gute Kriech- und wasserverdrängende Eigenschaften. Vielseitiger Einsatz da farblos und physiologisch Unbedenklich. Zugelassen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Entspricht den Richtlinien des DAB 10. Registriert von der NSF in der Kategorie H1 unter der Nummer 124382.

Anwendung:

Für optimale Wirkung Oberflächen reinigen, am besten erst mechanisch und anschließend mit OKS 2610/OKS 2611 Universalreiniger. In ausreichender Menge auf die zu schmierenden Stellen mit Pinsel, Tropföler, Tauchen oder über geeignete automatische Schmieranlagen aufbringen. Überschüsse möglichst vermeiden. Hinweise des Maschinenherstellers beachten. Nachschmierfrist und -menge entsprechend Einsatzbedingungen festlegen. Nur mit geeigneten Schmierstoffen mischen. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unsere Anwendungstechnik gerne zur Verfügung.



Zusatzinformationen:

Liefergebinde (Artikelnummer):

- 5 l Kanister (00370050)
- 25 l Kanister (00370062)
- 200 l Faß (00370072)

Version
D-05.1/08

Die Angaben in dieser Druckschrift entsprechen dem neuesten Stand der Technik sowie umfangreichen Prüfungen und Erfahrungen. Bei der Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten und der technischen Gegebenheiten können sie lediglich Hinweise auf Anwendungen geben und sind nicht auf jeden Einzelfall voll übertragbar, daher können daraus keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Eine Haftung für die Eignung unserer Produkte für bestimmte Verwendungen sowie für bestimmte Eigenschaften der Produkte übernehmen wir nur, wenn diese im Einzelfall schriftlich zugesagt worden sind. In jedem Fall berechtigter Gewährleistungsansprüche sind diese auf die Lieferung mangelfreier Ersatzware der, wenn diese Nachbesserung scheitern sollte, auf die Rückerstattung des Kaufpreises beschränkt. Alle weitergehenden Ansprüche, insbesondere die Haftung für Folgeschäden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Änderungen sind im Interesse des Fortschritts vorbehalten. ® = eingetragenes Warenzeichen



OKS 370 Universalöl für die Lebensmitteltechnik

Technische Daten

	Norm	Bedingungen	Einheit	Wert
Kennzeichnung	DIN 51 502			CL 15
Grundöl				
Typ				Weißöl
Viskosität	DIN 51 562-1	+40°C	mm²/s	14
Viskositätsklasse	DIN 51 519	DIN 51 562-1, 40°C	ISO VG- Klasse	15
Pourpoint	DIN ISO 3016	3°C Schritt	°C	-18
Flammpunkt	DIN ISO 2592	> 79	°C	200
Anwendungstechnische Daten				
Dichte	DIN 51 757	+20°C	g/ml	0,87
Farbe				farblos
Einsatztemperaturen				
Untere Einsatztemperatur			°C	-10
Obere Einsatztemperatur			°C	180
Freigaben/Spezifikationen				
Lebensmitteltechnik				Gemäß §31, Abs. 1, LMBG Gemäß DAB 10 NSF H1 Reg.-Nr. 124 382

Die Angaben in dieser Druckschrift entsprechen dem neuesten Stand der Technik sowie umfangreichen Prüfungen und Erfahrungen. Bei der Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten und der technischen Gegebenheiten können sie lediglich Hinweise auf Anwendungen geben und sind nicht auf jeden Einzelfall voll übertragbar, daher können daraus keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Eine Haftung für die Eignung unserer Produkte für bestimmte Verwendungen sowie für bestimmte Eigenschaften der Produkte übernehmen wir nur, wenn diese im Einzelfall schriftlich zugesagt worden sind. In jedem Fall berechtigter Gewährleistungsansprüche sind diese auf die Lieferung mangelfreier Ersatzware der, wenn diese Nachbesserung scheitern sollte, auf die Rückerstattung des Kaufpreises beschränkt. Alle weitergehenden Ansprüche, insbesondere die Haftung für Folgeschäden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Änderungen sind im Interesse des Fortschritts vorbehalten. ® = eingetragenes Warenzeichen