



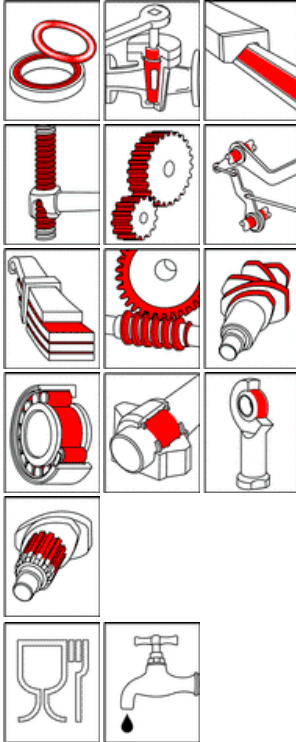
OKS 478 - Produktinformation

Einsatzgebiete:

Fettschmierung von Wälz- und Gleitlagern, Gelenken, Linearantrieben und Ketten sowie Armaturen, Dichtungen, Formteilen und Elementen aus gummielastischen Werkstoffen im Heiß- und Kaltwasserbereich, z.B. bei sanitären Armaturen oder Maschinen in Molkereien, Brauereien, Schlächtereien, Bäckereien, usw.

OKS 478

Haftfett für die Lebensmitteltechnik



Vorteile und Nutzen:

Hygienisch unbedenklich im Sinne des §31, Absatz 1, des deutschen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes. Formulierung gemäß FDA - Richtlinie 21 CFR 178.3570. Registriert von der NSF in der Kategorie H1 unter der Nummer 129 960 für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik bei gelegentlichem, technisch unvermeidbarem Kontakt. Lange Betriebszeiten durch geeignete Additivierung für gute Oxidations- und Alterungsbeständigkeit. Beständig gegen Heiß- und Kaltwasser, Wasserdampf, wässrig-alkalische und saure Desinfektions- und Reinigungsmittel. Unversell einsetzbar durch gute Langzeitschmierwirkung und hohes Haftvermögen in allen Bereichen der Lebensmittel-, Getränke- und pharmazeutischen Industrie.

Anwendung:

Für optimale Wirkung Schmierstelle sorgfältig, z.B. mit OKS 2610/OKS 2611 Universalreiniger, reinigen. Vor Erstbefüllung Korrosionsschutzmittel entfernen. Lager so befüllen, daß alle Funktionsflächen sicher Fett erhalten. Normale Lager bis ca. 1/3, schnell laufende Lager (DN-Wert > 400.000) bis ca. 1/4 des freien Lagerinnenraums befüllen. Langsam laufende Lager (DN-Wert < 50.000) und deren Gehäuse voll befüllen. Hinweise des Lager- und Maschinenherstellers beachten. Nachschmierung mit Fettpresse über Schmiernippel oder automatischen Schmieranlagen. Nachschmierfrist und -menge entsprechend Einsatzbedingungen festlegen. Ist die Abführung des Altfettes nicht möglich, Fettmenge begrenzen, um eine Überschmierung des Lagers zu vermeiden. Bei längeren Nachschmierintervallen ist ein kompletter Fettaustausch anzustreben. Nur mit geeigneten Schmierstoffen mischen. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unsere Anwendungstechnik gerne zur Verfügung.

Zusatzinformationen:

Liefergebinde (Artikelnummer):

- 1 kg Dose (00478034)
- 5 kg Hobbock (00478050)
- 25 kg Hobbock (00478062)
- 180 kg Faß (00478070)

Version:

D-04.1/03

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 478 Haftfett für die Lebensmitteltechnik

Technische Daten

	Norm	Bedingungen	Einheit	Wert
Kennzeichnung	DIN 51 502	DIN 51 825		K2N-20
Grundöl				
Typ				Weißöl I
Viskosität	DIN 51 562-1	40 °C	mm²/s	67
	DIN 51 562-1	100 °C	mm²/s	9
Flammpunkt	DIN ISO 2592	> 79	°C	> 200
Verdicker				
Art				Aluminiumkomplexseife
Konsistenz	DIN 51 818	DIN ISO 2137	NLGI - Klasse	2
Walkpenetration	DIN ISO 2137	60 DH	0,1 mm	265 - 295
Tropfpunkt	DIN ISO 2176		°C	> 200
Anwendungstechnische Daten				
Dichte	DIN EN ISO 3838	+20 °C	g/cm³	0,88
Farbe				hellfarben
Einsatztemperaturen				
Untere Einsatztemperatur	DIN 51 805	< 1.400 hPa	°C	-20
Obere Einsatztemperatur	DIN 51 821-2	F ₅₀ (A/1500/600), 100h	°C	150
DN- Wert			mm min	500.000
Wasserbeständigkeit	DIN 51 807-1	+90 °C	Grad 1-3	1 - 90
Freigaben/Spezifikationen				
Lebensmitteltechnik				Gemäß §31, Abs. 1, LMBG NSF H1 Reg.-Nr. 129 960

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