



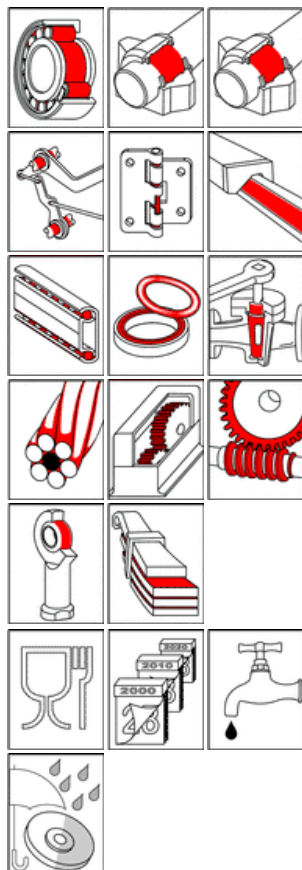
OKS 3760 - Produktinformation

Einsatzgebiete:

Vollsynthetisches Schmieröl für Ketten, Gelenke, Führungen, Armaturen, Wälz- und Gleitlager, Zahnradgetriebe und Mechanismen in der gesamten Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie sowie in Brauereien, wenn physiologisch unbedenkliche Schmierstoffe gefordert werden.

OKS 3760

Mehrzwecköl für die Lebensmitteltechnik



Vorteile und Nutzen:

Physiologisch unbedenklich im Sinne des § 31, Absatz 1, des deutschen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes. Formulierung gemäß FDA-Richtlinie 21 CFR 178.3570. Registriert vom der NSF in der Kategorie H1 unter der Nummer 129964 für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik bei gelegentlichem, technisch unvermeidbarem Kontakt. Durch optimale Additivierung gegen Oxidation und Alterung wirtschaftlich lange Betriebszeiten. Beständig gegen Kalt- und Heißwasser, Wasserdampf und die in der Nahrungsmittelindustrie üblichen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Universell einsetzbar durch Langzeitschmierwirkung und hohes Haftvermögen.

Anwendung:

Für optimale Wirkung Schmierstelle reinigen, am besten erst mechanisch und anschließend mit OKS 2610/OKS 2611 Universalreiniger. Vor Erstbefüllung von Getrieben Korrosionsschutzmittel entfernen. Getriebe so befüllen, dass die eintauchenden Zähne den Schmierstoff sicher fördern. Schmierung in ausreichender Menge mit Pinsel, Tropföler, Tauchen oder geeigneten automatischen Schmieranlagen. Hinweise des Getriebe- und 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):

- 120 ml CL- Kartusche (03760013)
- 5 l Kanister (03760050)
- 25 l Kanister (03760062)
- 200 l Fass (03760072)

Version
D-01.1/05

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 3760 Mehrzwecköl für die Lebensmitteltechnik

Technische Daten

	Norm	Bedingungen	Einheit	Wert
Kennzeichnung	DIN 51 502	DIN 51 825		CL HC 100
Grundöl				
Typ				Polyalphaolefin
Viskosität	DIN 51 562-1	40 °C	mm²/s	100
	DIN 51 562-1	100 °C	mm²/s	12,7
Viskositätsklasse	DIN 51 519	DIN 51 562-1, 40 °C	ISO VG- Klasse	100
Viskositätsindex	DIN ISO 2909	Verfahren B		130
Pourpoint	DIN ISO 3016	3 °C Schritt	°C	< -40
Flammpunkt	DIN ISO 2592	> 79	°C	> 240
Anwendungstechnische Daten				
Dichte	DIN EN ISO 3838	+20 °C	g/ml	0,84
Farbe				farblos
Einsatztemperaturen				
Untere			°C	-35
Obere			°C	135
Freigaben/Spezifikationen				
Lebensmitteltechnik				Gem. §31, Abs. 1, LMBG gem. FDA 21 CFR 178.3570 NSF H1 Reg.-Nr. 129964

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