



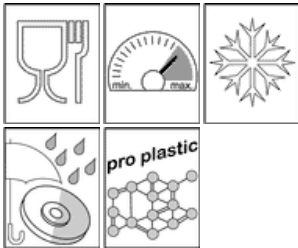
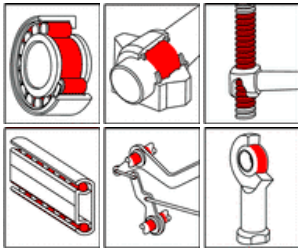
OKS 472 - Produktinformation

Einsatzgebiete:

Fettschmierung von Gleit- und Wälzlagern bei geringem Lagerspiel und hohen Drehzahlen, an Maschinen in Nahrungsmittelbetrieben, bei tiefen Temperaturen sowie Lagerungen mit geringen Nachlaufmomenten.

OKS 472

Tieftemperaturfett für die Lebensmitteltechnik



Vorteile und Nutzen:

Langzeitschmierfett bei Lagerstellen mit tiefen Temperaturen oder hohen Geschwindigkeiten, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können. Funktionsfähigkeit des Schmierfilms ist bis -70 °C gegeben. Sehr gute Förderbarkeit in Zentralschmieranlagen. Hygienisch unbedenklich im Sinne des § 31, Abs. 1, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes. Inhaltsstoffe gemäß der FDA Richtlinie 21 CFR 178.3570. Von der NSF in der Kategorie H1 unter der Nummer 135749 für den Einsatz bei gelegentlichem, technisch unvermeidbarem Kontakt mit dem Lebensmittel registriert.

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 Lagerinnenraumes 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 Schmiersystemen. Nachschmierfrist und -menge entsprechend Einsatzbedingungen festlegen. Ist die Abführung des Altfettes nicht möglich, Fettmenge begrenzen, um eine Überschmierung des Lages 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):

- 400 g Kartusche (00472019)
- 1 kg Dose (00472034)
- 5 kg Hobbock (00472050)
- 25 kg Hobbock (00472062)
- 180 kg Fass (00472070)

Version:

D-12.1/05

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 472****Tieftemperaturfett für die Lebensmitteltechnik****Technische Daten**

	Norm	Bedingungen	Einheit	Wert
Kennzeichnung	DIN 51 502	DIN 51 825		KHC1K-40
Grundöl				
Typ				Polyalphaolefin, Ester
Viskosität	DIN 51 562-1	40 °C	mm²/s	30
	DIN 51 562-1	100 °C	mm²/s	6
Pourpoint	DIN ISO 3016	3 °C Schritt	°C	> -70
Flammpunkt	DIN ISO 2592	> 79	°C	> 200
Verdicker				
Art				Aluminiumkomplexseife
Konsistenz	DIN 51 818	DIN ISO 2137	NLGI - Klasse	1
Walkpenetration	DIN ISO 2137	60 DH	0,1 mm	310 - 340
Tropfpunkt	DIN ISO 2176		°C	> 220
Anwendungstechnische Daten				
Dichte	DIN EN ISO 3838	+20 °C	g/cm³	0,9
Farbe				weiß
Einsatztemperaturen				
Untere	DIN 51 805	< 1.400 hPa maximal	°C	-45 -70
Obere	DIN 51 821-2	F ₅₀ (A/1500/600), 100h	°C	120
DN- Wert			mm min	800.000
Wasserbeständigkeit	DIN 51 807-1	3h / + 90 °C	Grad 1 - 3	1 - 90
Korrosionsschutzprüfungen				
SKF-EMCOR auf Kupfer	DIN 51 811	24 h / 100 °C	Grad 1 - 5	1 - 100
Freigaben/Spezifikationen				
Lebensmitteltechnik				Gemäß §31, Abs. 1. LMBG NSF H1 Reg.-Nr. 135749

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