

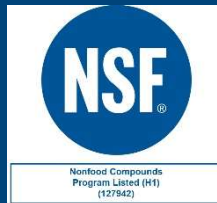
# ALIMENTA

GRAISSE QUALITE ALIMENTAIRE



## GAMME DES GRAISSES

NLGI 2  
ALIMENTAIRE NSF H1 (n°127942)  
ADHESIVE



Grade  
2

## APPLICATIONS

Vitesse : moyenne  
Charge : faible



-15°C/+120°C

## APPLICATIONS

**ALIMENTA** est une graisse de grade NLGI 2 particulièrement destinée aux industries alimentaires.

**ALIMENTA** convient à la lubrification des paliers lisses, articulations et roulements situés dans l'environnement immédiat des produits :

- Matériels utilisés dans l'industrie pour fabriquer et conditionner le vin, la bière, les eaux minérales...
- Fabrication d'aliments à base de farine : pain, biscottes...
- Industries de la viande, du poisson, des légumes, des fruits...
- Laiteries, produits dérivés

## AVANTAGES

- Absence de contamination toxique, propreté
- Graisse à haute stabilité mécanique jusqu'à 120°C
- Forte adhésivité pour une meilleure lubrification et une consommation réduite

## PERFORMANCES

**ALIMENTA** est homologué **NSF H1** pour des contacts accidentels fortuits avec des denrées alimentaires.

**HOMOLOGATIONS** (1)

**NSF H1** (n° 127 942)  
**HALAL CERTIFICATE** (n° FR10210201465)  
**STAR-K KOSHER** (n°SK32ALSNNTY)

(1) Certificats d'homologation disponibles sur simple demande.



## CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES	UNITES	METHODES	VALEURS MOYENNES
Nature du savon	-	-	Microgel
Couleur	-	Visuelle	Blanche translucide
Aspect	-	Visuel	Lisse, filant
Consistance	Grade NLGI	NF T 60506	2
Pénétrabilité à 25°C après 60 coups	1/10 mm	NF T 60132	280
Point de goutte	°C	NF T 60102	Sans
Viscosité de l'huile de base à 40°C	mm <sup>2</sup> /s	NF T 60100	100
Résistance à l'eau à 80°C	%	ASTM D 1264	1
Corrosion cuivre 24h à 100°C	Cotation	ASTM D 4048	1a
Températures limites d'emploi	°C	-	-15 / + 120

*Les caractéristiques moyennes sont données à titre indicatif*

## HYGIENE, SECURITE ET ENVIRONNEMENT

Les avantages d'**ALIMENTA** satisfont aux exigences de propreté utilisées dans les industries alimentaires.

**ALIMENTA** est totalement inerte et n'a aucune influence toxicologique en cas de contact fortuit avec les denrées alimentaires.

L'élimination doit être effectuée en conformité avec les règlements en vigueur sur le rejet des lubrifiants usagés.

**A stocker à l'abri des intempéries.**

Notre service technique est à votre disposition pour vous apporter les conseils nécessaires