

# PRO 672 LC

## Lebensmittelfett



**PRO 672 LC** ist ein geruchsloses, farbloses und geschmackloses, sehr wasserbeständiges Wälzlagerschmierfett für die Lebensmittelindustrie.

PRO 672 LC ist die Kombination einer speziellen, sehr modernen und sehr wasserbeständigen Calciumseife in Verbindung mit einem hochreinen Paraffinöl, hergestellt unter Beachtung eines hohen Reinheitsgrades in moderne Fabrikationsanlagen.

**USDA H-1 PRO 672 LC ist freigegeben von dem „U.S. Departement of Agriculture“ (USDA) zur Schmierung von Maschinen in der Lebensmittelindustrie. Alle Inhaltsstoffe entsprechen den Vorschriften 21 CFR 178.3570 der „Food and Drug Administration“ (FDA).**

PRO 672 LC enthält FDA freigegebene Oxidationszusätze, die die Alterung des Fettes auch bei hohen Temperaturen verhindern. Es enthält auch FDA geprüfte Korrosionsschutzzusätze, die die Lager bei starker Feuchtigkeit oder Dampf vor Rost schützen. Es verfügt über exzellente Wasserbeständigkeit, auch gegenüber Obst- oder Gemüsesäften und gute Abdichtungseigenschaften.

PRO 672 LC ist besonders adhäsiv, so dass es sich auch sehr gut zur Abdichtung von Lagern und Dichtungen geeignet.

### EIGENSCHAFTEN

- sehr gut kalt- und heißwasserbeständig, weil auf Calciumbasis aufgebaut!!!
- sehr guter Verschleißschutz
- gute Walkbeständigkeit
- besonders haftfähig, auch nach langen Gebrauchszeiten, da keine Polymere enthalten sind
- ungiftig
- geruchsneutral, fleckt nicht, geschmacksneutral
- mineralölfrei
- silikonfrei
- Food-Grade, d.h. alle Ingredienzien entsprechen der USDA bzw. den FDA-Vorschriften (FDA Reg. 21 CFR 178.3570), freigegeben von der National Food Administration

# PRO 672 LC

## Lebensmittelfett



### EINSATZGEBIETE

- zur Schmierung von Wälz- und Gleitlagern aller Art, besonders bei Wasserzutritt zu den Schmierstellen
- und somit bestens geeignet zur Schmierung von Maschinen in der Lebensmittel-, Genussmittel-, Futtermittel- und Verpackungsindustrie, auch z.B. für Molkereien, Zuckerfabriken, Fischverarbeitung und überall dort, wo ein Kontakt der Lebensmittel mit Schmierfett technisch unvermeidbar oder nicht auszuschließen ist
- zur Schmierung von Gleitschienen in Metzgereien und Schlachthöfen
- zur Kettenschmierung in der Lebensmittelindustrie
- zur allgemeinen Schmierung in Brauereien und Fischfabriken
- auch zur Hochgeschwindigkeitsschmierung von Wälz- und Gleitlagern

### ANWENDUNG

Mit Fettpresse oder automatischer Schmieranlage. Wälzlager nur halb füllen, Schnelllaufende bis zu einem Drittel. Bei hohen Temperaturen häufiger nachschmieren. Gleitflächen reinigen und dann dünn mit PRO 672 LC einstreichen. Überschmierung, die einen unnötigen Lebensmittelkontakt zur Folge haben, sollten jedoch vermieden werden.

Technische Daten	Spezifikation	Einheit	
Bezeichnung	DIN 51502		K2K-25
Grundöl			Med. Weißöl
Verdicker			Calcium, anhydrous
Farbe			Klar
Dichte bei 15°C	SEB 18301	Kg/m <sup>3</sup>	910
Ruhepenetration	DIN ISO 2137	0,1 mm	265-295
Walkpenetration	DIN ISO 2137	0,1 mm	265-295
Konsistenzklasse	DIN 51818	NLGI	2
Tropfpunkt	DIN ISO 2176	°C	145
Temperaturbereich		°C	-25 bis +120
Wasserbeständigkeit	DIN 51807	Bewertungsstufe	0
Oxidationsbeständigkeit (Druckabfall n. 100h)	DIN 51808	bar	< 0,35
Korrosionsschutz	DIN 51802	Korrosionsgrad	0/0
Walkbeständigkeit (Pen.abfall n. 10000 DH)	DIN ISO 2137	0,1 mm	<20
Walkbeständigkeit (Pen.abfall n. 60000 DH)	DIN ISO 2137	0,1 mm	<30