

Edition du : 07/01/2021 08:34

iBiotec NEOLUBE® AL 500

H1 - N° 162203



Recommandation EU 84/2017

GARANTI SANS HC, SANS MOSH/POSH, SANS MOAH



Graisse extrême-pression
Additivée anti-oxydation et anticorrosion
Fortes charges
Faibles et fortes vitesses
Très basses températures
Excellente résistance à l'eau et à la vapeur

*Répond à la **recommandation (UE) 2017/84** de la commission du 16 Janvier 2017 concernant la surveillance des hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires et dans les matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les aliments*

Graisse pour industries agro-alimentaires garantie sans HC, sans MOSH/POSH, sans MOAH

Graisse pour la maintenance industrielle sans composé d'origine végétale, sans risque de présence de pesticides résiduels ou d'OGM

DOMAINES D'UTILISATIONS

La graisse **NEOLUBE AL 500** a été développée pour répondre aux cas extrêmes de charge en domaines agroalimentaires, y compris en congélation ou surgélation.

Paliers, articulations.

Transmissions de puissance, chaînes à rouleaux, à pas longs, type API, à rivets creux, à mailles jointives, à palettes, transmissions à rapport fixe, engrenages.

Transmissions par roues dentées, engrenements droits, roues cylindriques, vis sans fin.

Transmissions d'informations, cames, poussoirs.

Guidages, colonnes, glissières.

Pompes, vannes, robinets à boisseaux ou à opercules.

Percolateurs, chauffe-eau, compteurs, matériels horodateurs, matériels de mesure, équipements de marine, de radionavigation, agitateurs, mélangeurs, broyeurs, presseurs, centrifugeuses, stérilisateurs, machines de conditionnement, matériels agricoles, emballeuses, encapsuleuses, fardeleuses, outils de presses.

Toute lubrification propre sans risque de pollution.

Montage de joints.

Presses à granulés.

Titration.

Conserveries, boulangeries, pâtisseries, biscuiteries, confiseries,

Charcuteries, fromageries, abattoirs, aliments du bétail,

Glaciers industriels, brasseries, eaux minérales,

Exploitations viticoles et vinicoles,

Expéditeurs de fruits et légumes.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES**CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES DE LA GRAISSE**

CARACTÉRISTIQUE	NORME ou MÉTHODE	VALEUR	UNITÉ
Aspect	Visuel	Lisse filante	nm
Couleur	Visuelle	Blanche	nm
Densité apparente à 25°C (Pycnomètre)	NF T 30 020	940	Kg/m ³
Classe NLGI 2 Non travaillée Travaillée, 60 coups Travaillée, 100 000 coups	NLGI National Lubricating Grease Institute	265-295 265-295 295-325	Classement selon pénétrabilité
Savon	-	Calcium	-
Nature des lubrifiants solides	-	0	%
Point de goutte	NF ISO 2176 / ASTM D 566	>150	°C
Impuretés < 25 ppm > 75 ppm > 125 ppm	FMTS 791 3005	0,0 0 0	nb/ml

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DE L'HUILE DE BASE

CARACTÉRISTIQUE	NORME ou MÉTHODE	VALEUR	UNITÉ
Nature de l'huile de base	-	ester	-
Viscosité cinématique à 40°C Viscosité cinématique à 100°C	NF EN ISO 3104	210 25	mm ² /s mm ² /s
Indice d'acide la	NF ISO 6618	0,01	mg KOH/l

CARACTÉRISTIQUES DE PERFORMANCES

CARACTÉRISTIQUE	NORME ou MÉTHODE	VALEUR	UNITÉ
Séparation d'huile 7 jours à 40°C (ressuage)	NF T 60 191	0,01	% de masse
Séparation d'huile 24H à 41kPa (ressuage sous pression)	ASTM D 1742	0,2	% de masse
Cendres sulfatées	NF T 60 144	0,00	% de masse
Corrosion lame de cuivre	ASTM D 4048	1 b	Cotation
Oxydation Hoffman	ASTM D 942	4	psi
Perte par évaporation 22h à 121°C	ASTM D 972	<3	% de masse
Perte par évaporation Noack	NF T 60 101 CEC L-40 A-93 ASTM D5800	<1	% de masse
Gonflement sur élastomères 70h à 100°C	ASTM D 4289.83	<3	Variation % dimensionnelle
Plages de températures En continu En pointe	- -	-40°C +120°C -40°C +130°C	°C °C
Facteur de rotation	n.dm	300 000	mm.min ⁻¹
Test 4 billes Diamètre d'empreinte Indice de charge de soudure	ASTM D 2266 / ISO 20 623	0,65 3150 N (450 kgF)	mm N
Test TIMKEN	ASTM D 2509	30	lbs
Test antirouille EMCOR	NFT 60 135	0	Cotation

PRÉSENTATIONS

Cartouche 430 ml



code article 517380

fiche de données de sécurité 161591

Disponible en tambour de 25 kg et fût de 180 kg

FABRIQUÉ
EN FRANCE