



SKF Vet voor voedingsmiddelenindustrie LGFP 2

LGFP 2 is een hygiënisch en niet toxisch vet op basis van medische witte olie met een aluminiumcomplexzeep. Voor dit vet worden alleen ingrediënten uit de FDA-lijst gebruikt. LGFP 2 is NFS goedgekeurd voor onderhoud van categorie H1 en is tevens koosjer en halal gecertificeerd.

Eigenschappen:

- In overeenstemming met de bestaande wetgeving op bescherming van voedingsmiddelen.
- Heel goed waterbestendig.
- Zeer lange gebruiksduur.
- Uitstekende weerstand tegen corrosie.
- Neutrale pH waarde, wat hier essentieel is.

Typische toepassingen:

- Installaties voor bakkerijen en voedingsverwerkende machines.
- Lagers in vulmachines.
- Verpakkingmachines en bottelmachines.
- Lagers in transportsystemen.

Kenmerken

Serie: LGFP 2

Toepassing: Smering - vetten

Temperatuurgebied: -20 / 110 °C

Kleur: Transparant

Druppelpunt: > 250 °C

Verdikkingsmiddel: Aluminium-complex

Basisolie: Medische witte olie

Norm: NLGI 2

DIN-norm: DIN 51825 K2G-20

Worked penetration 0.1mm: 265-295

Toepassing

- Aanbevolen in: Voedingsmiddelen

Inhoud l	Inhoud kg	Verpakking	Artikel
	1	Blik (pot)	23766612
	18	Emmer	23766613
0.42		Patroon	23766611

Disclaimer: Bij de samenstelling van de inhoud van deze informatiedrager is de grootst mogelijke zorgvuldigheid betracht. De mogelijkheid bestaat dat bepaalde informatie na verloop van tijd verandert, niet meer juist of onvolledig is. ERIKS staat niet in voor de actualiteit, juistheid en volledigheid van de geboden informatie, deze is niet bedoeld als advies. ERIKS is in geen geval aansprakelijk voor schade die ontstaat door gebruikmaking van de aangeboden informatie.