



GS 2086/2

REGISTRAZIONE NSF NR. 123537 H1

DESCRIZIONE

GS 2086/2 è un grasso lubrificante "Food grade" registrato NSF idoneo al contatto accidentale con prodotti alimentari, che trova applicazione sia in impianti di lavorazione che di confezionamento degli alimenti.

Il prodotto è composto da olio bianco farmaceutico e sapone di calcio anidro, che conferisce un'ottima resistenza al dilavamento in organi esposti all'acqua. Un pacchetto di additivazione dedicato conferisce al prodotto ottime caratteristiche antiossidanti e proprietà antiruggine.

GS 2086/2 può operare validamente in un intervallo di temperature di esercizio compreso tra -20°C e +100°C.

E' caratterizzato da:

- *ottima resistenza al dilavamento*
- *stabilità meccanica in severe condizioni di esercizio*
- *resistenza all'ossidazione*

CARATTERISTICHE TIPICHE GS 2086/2

CARATTERISTICHE	METODO	VALORI TIPICI	UNITA' DI MISURA
NLGI	ASTM-D-217	2	
Colore		Bianco opaco	
Penetrazione manipolata 25°C, 60 colpi	ASTM-D-217	280	1/10 mm
Delta penetrazione 10.000 colpi doppi 25°C	ASTM-D-217	+/- 20	1/10 mm
Water washout (dilavamento) (1h – 80°C)	ASTM-D- 1264	<3	%
Prova anticorrosione	ASTM-D-1743	passa	
Punto di goccia	ASTM-D-2265	145	°C

I dati sopra menzionati non costituiscono specifica e sono soggetti alle normali tolleranze di produzione. Date le numerose possibilità applicative e la possibile interferenza di elementi da noi non dipendenti, non ci assumiamo responsabilità in ordine a risultati e prove sperimentali che si svolgono esclusivamente a rischio dell'utilizzatore.