



NEVASTANE HD2T



Stark haftendes Hochdruckfett für die Lebensmittelindustrie

ANWENDUNGEN

Stark haftendes Fett für die Lebensmittelindustrie

- **NEVASTANE HD2T** ist ein extrem haftfähiges Aluminium-Komplexfett zur Schmierung offener Verzahnungen, Wälz- und Gleitlager bei niedrigen Geschwindigkeiten, Kurvenscheiben und Nocken, Gleitschienen und Ketten sowie als Dichtfett für Absperrventile an Maschinen in der Lebensmittelindustrie.

SPEZIFIKATIONEN

NSF H-1

- **NEVASTANE HD2T** ist nach NSF H-1 zertifiziert und damit für den Gebrauch in der Lebensmittel- und pharmazeutischen Industrie zugelassen. Die Inhaltsstoffe entsprechen der FDA 21 CFR § 172.878 und 21 CFR § 178.3570.

VORTEILE

Konform mit der Gesetzgebung :

**Wasserbeständigkeit
Haftvermögen**

Temperaturbeständigkeit

- **NSF H-1** zertifiziert – geeignet für HACCP Systeme (Hazard Analysis Critical Control Points).
- exzellente Beständigkeit gegenüber Dampf, Spritzwasser und Feuchtigkeit.
- hohes Haftvermögen.
- Enthält PTFE Festschmierstoff zur Reibungsminderung.
- Dauertemperaturbereich von – 20° bis 150°C. Kurzzeitig bis 180°C.

TYPISCHE KENNWERTE	METHODE	EINHEIT	NEVASTANE HD2T
Farbe	visuel	-	weiss-beige
Textur	-	-	glatt, fadenzünftig
Verdickertyp	-	-	Aluminium-Komplex
Konsistenzklasse	DIN 51818	Grad	2
Tropfpunkt	ASTM D 2265	°C	200
Temperaturbereich	-	°C	-20° - 150°C
Grundölviskosität bei 100°C	ISO 3104	°C	130
NSF-Reg.-Nr.	-	-	137924

Die angegebenen Werte können im handelsüblichen Rahmen schwanken.

Stand: Dezember 2005

