

NEVASTANE HTF



Lebensmittelindustrie



Wärmeträgeröl für die Lebensmittelindustrie

ANWENDUNGEN

- **NEVASTANE HTF** ist ein Wärmeträgerfluid für geschlossene WT-Kreisläufe sowie für eine große Anzahl von Anwendungen in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie, z.B. in Wärmetauschern, Autoklaven, Reaktoren, Pressen und beheizbaren Formen.
- Für Vorlauftemperaturen < 300°C (Filmtemperaturen bis 330°C) ohne Luftkontakt.

SPEZIFIKATIONEN

- **NEVASTANE HTF** entspricht in seiner Zusammensetzung den Vorgaben der 21 CFR, § 178.3620 der FDA.
- **NSF H1** Registrierung Nr. 131004.
- **ISO 21469** zertifiziert.
- **Nevastane HTF** ist mikrobiologisch neutral und fördert nicht das Wachstum von Mikroorganismen.

VORTEILE

- **Nevastane HTF** wird in Bereichen empfohlen, in denen ein direkter Kontakt mit dem Lebensmittel möglich ist. Es ist damit für HACCP Systeme bestens geeignet.
- Sehr beständig, auch bei hohen Temperaturen.

KENNWERTE	METHODE	EINHEIT	NEVASTANE HTF
Aussehen	visuell	-	wasserhell, blank
Dichte bei 15°C	ISO 12185	g/ml	0,854
kinem. Viskosität bei 40°C	ISO 3104	mm ² /s	32
kinem. Viskosität bei 100°C	ISO 3104	mm ² /s	5
Flammpunkt (COC)	ISO 2592	°C	220
Pourpoint	ISO 3016	°C	-6
Vorlauftemperatur	-	°C	300
Filmtemperatur	-	°C	320

Die angegebenen Werte können im handelsüblichen Rahmen schwanken.

Stand 0310

Empfehlungen :

- Um die Gebrauchseigenschaften während des Einsatzes zu kennen, empfehlen wir regelmäßig Analysen durchführen zu lassen.

TOTAL Deutschland GmbH
Vertriebsdirektion Schmierstoffe
Schützenstraße 25 • 10117 Berlin
Hotline: (01 80) 222 82 12*
www.total.de

NEVASTANE HTF
März 2010



EN ISO 9001

*0,06 €/Min. aus dem Festnetz der Deutschen Telekom, andere Anbieter können abweichen