

NEVASTANE XS 320



INDUSTRIA-AGRO ALIMENTARE

Grasso al sulfonato di calcio complesso. Additivato per estreme pressioni

APPLICAZIONI

INDUSTRIA ALIMENTARE

- **NEVASTANE XS 320** è un grasso per estreme pressioni per la lubrificazione nelle industrie agro-alimentari per **applicazioni molto severe**: presenza d'acqua, carichi elevati, alte temperature.
- **NEVASTANE XS 320** è particolarmente indicato alla lubrificazione dei cuscinetti delle presse pellettatrici (KAHL, PROMIL STOLZ, CPM, UMT, VAN AARSEN) utilizzate nell'industria dei mangimi e negli zuccherifici.
- **NEVASTANE XS 320** è conforme alla **FDA 21 CFR 178.3570**
- **NEVASTANE XS 320** è registrato **NSF H1 n.147141**

VANTAGGI

Riduzione dei consumi

Durata della carica

Resistente al dilavamento

Proprietà anti-corrosive eccellenti

- Grazie alla sua formula sofisticata e per le altissime prestazioni, risponde alle più difficili richieste dell'industria
- Assicura lunga vita delle macchine e contemporaneamente riduce i problemi di contaminazione come richiesto dal sistema **HACCP** (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo)
- Eccellente stabilità termica e meccanica. Altissimo punto di goccia.
- Eccezionale resistenza all'acqua e alle sostanze acide e alcaline.
- Eccellenti proprietà anti-ossidanti e anti-corrosive, anche in presenza di acqua salata.

Caratteristiche tipiche

Determinazioni	Metodi	Unità di misura	NEVASTANE XS 320
Addensante	--	--	sulfonato di calcio complesso
Colore	visivo	--	marrone
Aspetto	visivo	--	liscio
Grado NLGI	ASTM D 217	grado	1 - 2
Temperatura di impiego	--	°C	-30 +160
Penetrazione a 25°C	ASTM D 217	0,1 mm	280-310
4 biglie	ASTM D 2596	Kg f	400
Anti-ruggine SKF-EMCOR	ISO 11007	valutazione	0 - 0
Punto di goccia	ISO 2176	°C	>300
Tipologia olio base	--	--	olio bianco/PAO (con polimeri)
Viscosità a 40°C olio base	ISO 3104	mm2/sec	320

Le caratteristiche riportate sono valori medi dati come tipici. Vanno considerati a titolo indicativo.

RACCOMANDAZIONE:

Stoccare a una temperatura compresa tra i 0 e i 35°C.scadenza: 24 mesi dalla data di produzione.