

# Foodshield Ultra Clear 2

Næringsmiddelgodkjent transparent universalfett

- Et bredt temperaturområde, -40 °C til +165 °C, gjør fettet meget universalt
- Utmerkete antislitasje-egenskaper (PTFE) beskytter og forlenger utstyrets levetid
- Motstår vann, inklusiv saltvann, som tillater forlengede skiftintervaller
- Tåler godt vibrasjon på utstyret som forlenger smørintervallene
- NSF H1, Halal og Kosher godkjenninger. Allergenfri.



Foodshield Ultra Clear 2 er et syntetisk, transparent, gel-aktig fett for et vidt spekter av utstyr benyttet i næringsmiddelindustrien. Eller der et helt rent fett er ønskelig. Ultra Clear 2 inneholder PTFE som gir utmerkede antislitasje-egenskaper. Fettet vil ikke smelte, er uten giftige stoffer og passer for ordinære- og rullelagre. Fettet egner seg også meget godt til smøring av plastkomponenter og O-ringer. NSF H1, Halal, Kosher og allergenfri.

## Bruk

### Bruksanvisning:

Ultra Clear 2 påføres manuelt, med spray, man kan benytte en standard fettpresse eller påføre via et sentralsmøreanlegg som kan pumpe NLGI 2 fett. Når Ultra Clear 2 benyttes for første gang, er det viktig å sjekke fabrikantens anbefaling og at det er kompatibelt med tidligere benyttet smørefett. Det anbefales å rengjøre for all tidligere benyttet fett. Generelt ikke oversmør med fett, men følg utstyrsfabrikantens anbefaling.

## Teknisk

**Base:** Syntetiske baseoljer  
**Farge:** Transparent hvit  
**Korrosjon :** Kobber: pass  
**Temperaturområde :** -40 °C ti +150 °C  
**Tykningsmiddel :** Uorganisk  
**Vannutvasking :** >2 % @ 39 °C  
**Fast substans:** PTFE

### NLGI:

#2

## Forpakning

Art. nr	Forpakning	Lagerstatus
FS1015	180 kg, Fat	Skaffevare
FS1018	5 kg, Spann	Skaffevare
FS1017	18 kg, Spann	Skaffevare
FS1016	50 kg, Spann	Skaffevare