

Orion 72

Smørefett for næringsmiddelindustrien

- Spesielt godt egnet ved høye temperaturer
- Høy grad av vannmotstand gir stabil smøring og en sterk smørefilm
- Utmerket korrosjonsbeskyttelse da fettet er klebrig og holder seg på plass
- NSF-Næringsmiddelgodkjent



Orion 72 er et smørefett til bruk i næringsmiddelindustrien der matprodukter kan komme i tilfeldig kontakt med maskiner og utstyr. Høy ytelsesgrad og antislitasjegenskaper bidrar til å forlenge levetiden på maskiner og utstyr.

Bruk

Bruksområder:

Orion 72 har god motstand mot de fleste syrer og vaske- og desinfeksjonsmidler som normalt benyttes i mat- og drikkeindustrien. Fettet er utviklet for bruk der man hyppig foretar rengjøring og er meget godt egnet for rulle- og glidelagre. Orion 72 kan benyttes i et meget bredt temperaturområde som spenner fra -35 °C til +170 °C. Derfor er det velegnet til bruk i fryseanlegg så vel som i maskiner og utstyr hvor det oppstår meget høye temperaturer.

Bruksanvisning:

Orion 72 kan påføres manuelt, man kan benytte en standard fettpresse (380 grams patron) eller påføres via et sentralsmøreanlegg som kan pumpe NLGI 2 fett. Test kompatibiliteten med det fettet som er benyttet og om nødvendig avfette lagrene før man påfører det nye fettet. Pass på at man ikke oversmører, men påføre den mengden som er anbefalt av lagerprodusenten.

Teknisk

Base: Syntetiske baseoljer

Farge: Hvit

Temperaturområde : -35 °C til +170 °C

4-ball weld load: 400 kg

Bearbeidet penetrasjon : 285 / 315

Fortynningsmiddel : Aluminiumkompleks

Vannutvasking : 1,5 % @ 39 °C

Dråpepunkt : > 230

NLGI:

#2

Forpakning

Art. nr	Forpakning	Lagerstatus
BL072E	380 g, Patron	Lagervare