

Orion 75

Høykvalitets universal fett for næringsmiddelindustrien

- Motstår svært høye trykk- og slitasjebelastninger
- Meget god vann- og korrosjonsmotstand
- Bredt temperaturområde og er helt stabilt fra -40°C to +160°C
- Gir fremragende smørintervaller og redusert fettforbruk
- Passer til alle glidende flater og lagre



Bredt bruksområde gjør Orion 75 velegnet for alle typer næringsmiddelutstyr. Orion 75 motstår høye trykk- og slitasjebelastninger, og de gode antislitasje-egenskapene forlenger levetiden på utstyret. Smørefettet motstår vann, gir langvarig smøreeffekt og beskytter mot korrosjon.

Bruk

Bruksområder:

Orion 75 er et fett som dekker et bredt spekter av utstyret som benyttes i næringsmiddelindustrien. Fettet takler ekstreme temperaturer, fuktige og støvete miljøer og utstyr som går med lave og høye turtall. Orion 75 motstår høye trykk- og slitasjebelastninger og er velegnet for alle typer lagre såvel som glidende flater.

Bruksanvisning:

Orion 75 kan påføres ved å benytte en standard fettpresse (380 grams patron) eller påføres via et sentralsmøreanlegg som kan pumpe NLGI 2 fett. Ved påføring av Orion 75 første gang, fjern det fettet som er benyttet fra før og om nødvendig avfett lagrene. Pass på at man ikke oversmører, men påføre den mengden som er anbefalt av lagerprodusenten.

Teknisk

Base: Syntetiske baseoljer

Farge: Brun

Temperaturområde : -40°C to +160°C

4-ball weld load: 663 kg

Bearbeidet penetrasjon : 265 - 295

Fortykningsmiddel : Kalsiumsulfonatkompleks

Vannutvasking : < 10 % @ 79°C

Dråpepunkt : > 300°C

NLGI:

#2

Forpakning

Art. nr	Forpakning	Lagerstatus
BL075E	380 g, Patron	Lagervare