

## Fiche Technique

# INTER CRISTALUB WG2 EP

### I. FONCTION :

Graisse multiservice, Extrême-Pression, principalement destinée aux différents organes des machines présentes dans l'industrie agro-alimentaires et para-alimentaire lorsqu'un lubrifiant pour contact alimentaire fortuit est demandé, risque de contact accidentel avec les aliments ou les emballages alimentaires.

Cette graisse, au PTFE, est parfaitement adaptée à la lubrification de paliers lisses, articulations, sertisseuses, joints, roulements, chaînes situées dans l'environnement immédiat des produits. Bonne résistance mécanique, même en présence d'eau.

Plage d'utilisation : -20°C à + 150°C

Classification : ISO 6743-9 : **L-XBEEB2**

### II. DOMAINE D'APPLICATION :

- tête de récolte, roulements, organes mécaniques des tombereaux,
- machines à vendanger, à embouteiller,
- fabrication d'aliments à base de farine,
- industries de la viande, du poisson, de la volaille, des légumes et fruits, alimentation pour animaux, conserveries, laiteries, produits dérivés,
- pour tout ce qui est glissement et frottement, grâce à la présence de PTFE.

### III. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

Caractéristiques	Unité	Valeurs types
Nature du gélifiant	-	Savon complexe aluminium
Couleur	Visuelle	Blanc - Beige
Aspect	Visuelle	Légèrement filante, butyreuse
Consistance	NLGI	2
Point de goutte (NFT 60-102)	°C	250
4 billes usure 40 kg 1 h, diamètre (ASTM D2266)	mm	0,58
Anti - corrosion EMCOR	cotation	0 - 1
Viscosité de l'huile de base à 40 °C	mm <sup>2</sup> /s	130

### IV. PROPRIETES :

- Absence de contamination toxique
- Bonne stabilité mécanique et thermique (haut point de goutte)
- Résistance à la vapeur, au délavage à l'eau et bonne protection anticorrosion
- Propriétés extrême pression et anti usure sans additifs toxiques
- Bonne pompabilité due à la structure très fine de son gélifiant

**NOTA : Ne pas mélanger avec des graisses à gélifiants différents (dans ce cas, nettoyer et purger le matériel)**

### V. PERFORMANCES :

Graisse spécialement formulée avec des composants de haute pureté conformes :

- à la liste des « matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine » (brochure n°1227 du Journal Officiel de la République Française) et
- à celle du FDA , 21 CFR § 178 3570 pour les additifs et § 178.6320 pour l'huile de base.

Classement en catégorie H1 par NSF International.