



LUBALI VRAC

Réf : GRA01/GRA02

GRAISSE ALIMENTAIRE

AVANTAGES

- Sans risque pour les denrées alimentaires
- Usages multiples sans allergènes, stabilité thermique et mécanique, pouvoir lubrifiant très élevé, forte adhésivité

PROPRIETES

LUBALI VRAC est une graisse sans savon, élaborée avec des composants choisis, ne présentant aucun caractère de toxicité et pouvant se trouver en contact fortuit avec les denrées alimentaires.

LUBALI VRAC, d'aspect blanc translucide, sans goût, sans odeur, répond aux exigences nouvelles des industries alimentaires pour éviter tout risque de pollution accidentelle.

LUBALI VRAC est conforme à la réglementation USFDA H1.

LUBALI VRAC présente un pouvoir lubrifiant élevé, s'utilise dans une plage de température de -10°C à $+150^{\circ}\text{C}$ (200°C en pointe, point de goutte $>$ à 250°C), est insoluble à l'eau et à la vapeur.

LUBALI VRAC est adapté à toutes les industries alimentaires comme la fabrication et le conditionnement du vin, de la bière, des eaux minérales, lors de la fabrication d'aliments à base de farine, dans les industries de la viande, du poisson, des légumes et dans les laiteries.

LUBALI VRAC est particulièrement apprécié pour les paliers, articulations et roulements (entre 500 et 5000 t/mm) et tous matériels de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires et aussi dans d'autres domaines n'exigeant pas la qualité alimentaire.

MODE D'EMPLOI

LUBALI VRAC se présente en cartouche, et est donc facilement pompable.

PRECAUTIONS ET SECURITE D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.chimie-technique-conseil.fr

Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions