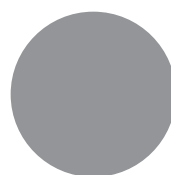


CASSIDA FLUID FL

Техническая информация

Многоцелевые синтетические гидравлические масла для оборудования пищевой промышленности



CASSIDA FLUID FL 15, 32, 46, 68 и 100 - многоцелевые масла экстра-класса с противоизносными свойствами, специально разработанные для оборудования пищевой промышленности и производства упаковки.

Масла производятся на основе тщательно подобранных синтетических жидкостей и специальных присадок, отвечающих жестким требованиям пищевой промышленности.

Зарегистрированы NSF (класс H1) для использования в тех случаях, когда имеется вероятность случайного контакта смазки с пищевыми продуктами.

Выпускаются в соответствии с внутренними стандартами качества FLT на производстве, где внедрены основные принципы HACCP и GMP (надлежащая производственная практика), а также сертифицированы по ISO 9001 и ISO 21469.

СПЕЦИФИКАЦИИ И СЕРТИФИКАТЫ

- NSF H1
- Kosher
- Halal
- DIN 51524 HLP
- DIN 51524 HVLP (кроме FL 15)



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Базовые масла проявляют отличную смазывающую способность практически в любых условиях эксплуатации
- Благодаря своим противоизносным свойствам обеспечивают длительную и надежную эксплуатацию оборудования, что способствует повышению эффективности производства
- Отличное водоотделение масла предотвращает образование потенциально опасных эмульсий и т.о. защищает оборудование от преждевременного износа
- Отличные деаэрирующие и антипенные свойства предотвращают кавитацию
- Масла устойчивы к образованию опасных продуктов высокотемпературного окисления, что позволяет увеличить срок их службы
- Имеют нейтральный цвет и вкус
- Высокий индекс вязкости: уменьшается зависимость вязкости от температуры
- Обеспечивают эффективную защиту металлических поверхностей от коррозии

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Гидравлические системы
- Гидростатические трансмиссии
- Подшипники скольжения и качения
- В качестве смазочного материала общего назначения, в частности, для легконагруженных редукторов
- Циркуляционные системы смазки

ХРАНЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Все смазочные материалы, предназначенные для пищевого оборудования, такие, как CASSIDA FLUID, необходимо хранить отдельно от других смазочных веществ, химикатов и продуктов питания. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей и других источников тепла. Температура хранения 0°C...+40°C. При указанных выше условиях, рекомендуется хранить смазку не более 5 лет с даты производства. Продукт во вскрытой упаковке может храниться в течение 2 лет (или 5 лет с даты производства, в зависимости, от того, какой срок раньше наступит).

СОВМЕСТИМОСТЬ С УПЛОТНИТЕЛЬНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ И ЛАКОКРАСОЧНЫМИ ПОКРЫТИЯМИ

Совместимы с эластомерами, уплотнителями и красителями, наиболее часто используемыми в системах смазки пищевого оборудования.

ТИПИЧНЫЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

			CASSIDA FLUID FL				
			15	32	46	68	100
Показатель	Метод						
Регистрационный номер NSF			144794	144795	144796	144797	144798
Цвет			Бесцветный				
Плотность при 15 °C	кг/м ³	ISO 12185	822	824	833	840	844
Температура вспышки	°C	ISO 2592	>200				
Температура застывания	°C	ISO 3016	< -60			-55	-50
Вязкость при 40 °C	мм ² /с	ISO 3104	15	32	46	68	100
Вязкость при 100 °C	мм ² /с	ISO 3104	4	6	8	11	14
Индекс вязкости	ISO 2909		>120	>140			
FZG-Тест А/8.3/90 Число ступеней нагрузки	ISO 14635-1		---			>12	
Рабочие температуры	°C	LLV 134**	-62/+100	-60/+140*	-60/+140*	-50/+140*	-45/+140*

* Кратковременно до 150°C

** LLS - лабораторный метод Fuchs Lubritech



FUCHS LUBRITECH GMBH
Werner-Heisenberg-Straße 1
67661 Kaiserslautern / Germany
T: +49 (0) 6301 3206-0
F: +49 (0) 6301 3206-940

ООО Фукс Ойл
125252, РФ, Москва,
ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12
Тел. (+7 495) 961 27 41
Факс (+7 495) 961 01 90
E-mail: info@fuchs-oil.ru



Представленные данные являются типовыми на момент составления описания. Компания сохраняет за собой право вносить изменения. Приведенные данные характеризуются повторяемостью и воспроизводимостью при применении соответствующих методов испытаний. Информация по безопасному применению продукта содержится в Паспорте Безопасности (MSDS). Более подробную информацию о продукте и его использовании можно получить у технических специалистов компании