

GRAPRO 71 ALI

GRAISSE **NSF H1** INCOLORE INODORE SPÉCIAL pour la LUBRICATION en INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE A USAGES PROFESSIONNELS

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

- . Préparation à base d'une association de fonctions lubrifiantes d'origine minérale et d'additif viscosifiant
 - homologué **NSF H1** (n° 127 942*), pour des contacts accidentels fortuits avec des denrées alimentaires.
 - Graisse dont les composants répondent aux exigences FDA, alinéa 21 CFR 178.3570 pour contact alimentaire.
 - Son huile minérale extrêmement raffinée est conforme aux pharmacopées française CODEX, européenne et au FDA, alinéa 21 CFR 178.3620a.
 - Ses constituants sont conformes au guide établi par le CNERNA en 1992.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

. ETAT PHYSIQUE	: Pâte visqueuse
. REACTION CHIMIQUE	: Neutre.
. MASSE VOLUMIQUE	: 960 g/l +/- 20 g/l.
. COULEUR	: INCOLORE
. SAVEUR	: SANS SAVEUR
. ODEUR	: INODORE
. POINT DE GOUTTE	: SANS
. VISCOSITÉ BROOKFIELD	: 892000 cps – mobile 7 – vitesse 4 tr/min – à 22 °C
. Viscosité de l'huile de base à 40°C	: 100 mm ² /s
. Wheel bearing test à 105°C	: 2 G
. Water washout délavage à 79°C	: 1 %
. Corrosion cuivre 24 h à 100°C	: 1 a
. Test d'oxydation à la bombe	: 2 Psi (chute de pression après 100 h à 99°C)
. Températures limites d'emploi	: - 20 °C à + 150 °C

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- . Non miscible dans l'eau.
- . Graisse polyvalente longue durée, de haute résistance à l'oxydation et au frottement compatible pour la lubrification des métaux usuels des matériels de conditionnement utilisés en agroalimentaire.
- . Haute viscosité, hydrophobe, résiste aux ambiances agressives, aux détergents usuels, à la vapeur d'eau, à l'eau salée.
- . Conserve ses propriétés aux températures élevées jusqu'à 150 °C et aux basses températures à -20 °C.
- . Inspide, ne confère pas de goût aux substances, boissons, aliments pouvant se trouver à proximité des zones lubrifiées.
- . Est utilisé pour la lubrification des matériels, machines de conditionnement, ensembles mécaniques, glissières, paliers, roulements, dans l'industries de conditionnement, abattoirs, ateliers vinicoles, laiteries, fromageries, ateliers de préparation des aliments plats cuisinés ou conserveries de poissons, etc...



MODES ET DOSES D'EMPLOI

- . Éliminer les traces anciennes de graisse ou souillures éventuelles à l'aide d'un dégraissant alimentaire au préalable.
- . S'utilise à l'état pur sur supports propres et secs, pour l'entretien.
- . Étaler uniformément.

RECOMMANDATIONS

Préparation **non soumise** à l'étiquetage de nocivité toxicité d'après directive européenne en vigueur :

- la classification de cette préparation a été exécutée conformément à la directive dite « Toutes Préparations » 1999/45/CE et de ses adaptations.
- A aussi été pris en compte le règlement (CE) n°1272/2008 (CLP) et ses adaptations (Règlement (CE) n° 790/2009).

- . Conserver hors de la portée des enfants.
- . Refermer l'emballage après chaque utilisation.

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.

Extrait conditions de vente :

Les conditions et durées de stockage peuvent modifier dans le temps les caractéristiques initiales des produits conditionnés, ainsi la Date Limite d'Utilisation **Optimale** Conseillée (D.L.U.O.C.) est de un an. En conséquence, l'échange ou le remplacement de tout produit au-delà de cette DLUOC de un an ne pourra être effectué, le numéro de lot ou bon de livraison permettant la traçabilité.

NOTA : Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. En raison des nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, tous les produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs professionnels feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier. Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux. Fiche de sécurité sur simple demande selon décret 87200 du 27.03.1987 mis en vigueur au 01.01.1988.



Z.A. NEVERS ST ELOI – 27, Rue des Grands Prés – 58000 NEVERS – France - SIRET : 408 432 417 00017 – RCS 96B140
www.prodic-diffusion.com – info@prodic-diffusion.com
Tél : 03.86.23.96.13 - Fax : 03.86.23.96.03



ABSORBANTS
INSECTICIDES

DESODYDANTS
GRAISSES
RATICIDES

ACIDES
PHOSPHATANT
LUBRIFIANTS
REPULSIFS

ALCALINS
DECAPANTS
PROTECTEURS
SAVONS

SOLVANTS
AEROSOLS
TRAITEMENTS
SHAMPOINGS

DEGRAISSANTS
DESINFECTANTS
DE
SURFACES

NETTOYANTS
DESINFECTANTS
DE
SURFACES
CARROSSERIES