



LUBRI-LAB
INC.

DATOS TÉCNICOS

ALIMEX-1™

Grasa para equipo alimenticio

DESCRIPCIÓN

Alimex-1 se distingue por su excepcional estabilidad mecánica, alto punto de gota y su resistencia al agua y a la corrosión. Alimex-1 es una grasa de alto rendimiento de complejos de sulfonatos de calcio complejos. Esta tecnología supera en muchos aspectos a otras grasas de alta temperatura como los complejos de litio y de aluminio o las grasas de poliurias.

APLICACIONES

Alimex-1 es una grasa certificada H-1 en caso de contacto accidental con los alimentos. Está diseñada para ser utilizada en todos los equipos de procesamiento de alimento como mezcla, cocción, fritura, batido, empaque, limpieza, envasado y conserverías.

Obras públicas: Cojinete de borne de incendio.

VENTAJAS

- Excelente estabilidad térmica y mecánica especialmente en la presencia de calor y agua
- Alto punto de gota mayor de 318°C (608°F)
- Gran resistencia a cargas, carga Timken OK ASTM D2509 36 kg (80 lb)
- Excelentes propiedades de extrema presión y antidesgaste
- Alta resistencia al lavado ASTM D 1264 @ 80°C (175°F) % perdida=0.5
- Alta resistencia a muchas soluciones ácidas y alcalinas
- No se seca
- Alta resistencia a la oxidación: Formulada con aceite blanco. Su duración es de 2 a 3 veces mayor que la de un aceite regular
- Alta resistencia a la corrosión: los sulfonatos de calcio son conocidos por sus excelentes propiedades anticorrosivas.

La información supracitada es verídica y exacta en la medida de nuestro conocimiento. Todas las recomendaciones y sugerencias se dan sin garantía puesto que las circunstancias y condiciones de uso están fuera de nuestro control.

Para más información: **Lubri-Lab International:** info@lubri-lab-intl.com

15250 Citrus Country Dr. Dade City, FL 33523

Ph: 800.449.8644; 352.518.1144 Fax: 352.521.0411

www.lubrilab.com

Premio PerformAS 2001