

# LUBEX FG

Graisse polyvalente de qualité alimentaire



## Caractéristiques

- Insipide et inodore
- Couleur pâle visuellement acceptable lorsque la graisse entre en contact avec les aliments ou les emballages
- Sans additif toxique
- Plage étendue de températures d'utilisation

## Avantages

- Polyvalente, réduit les stocks
- Résistance exceptionnelle à la séparation
- Résistance à l'action de l'eau et aux acides
- Rendement excellent aux pressions extrêmes

La graisse **LUBEX FG**, de couleur ivoire, a été mise au point spécialement pour l'industrie alimentaire. Sa composition satisfait aux règlements du gouvernement canadien relativement aux lubrifiants pouvant incidemment entrer en contact avec les aliments.

La graisse **LUBEX FG** est lisse, insipide, inodore et non toxique. Elle est extrêmement résistante à la corrosion, combat l'action de l'eau et garde sa consistance lorsqu'elle se mélange à divers jus de fruits ou de légumes, à l'eau douce ou salée, aux acides, aux détergents et à d'autres impuretés que l'on trouve parfois à l'intérieur ou près des machines de préparation alimentaire.

Les opérations les plus délicates comme, par exemple, le graissage des galets et le graissage des machines de mise en conserve deviennent faciles grâce aux caractéristiques anti-usure de cette graisse. Ainsi protégés contre l'usure, leur réglage est minimisé et ils préservent la qualité de l'agraissage.

Dans les fours, le point de goutte exceptionnel de la graisse **LUBEX FG** ainsi que sa résistance à la séparation et à l'évaporation assurent à ce type d'équipement une vie utile maximale.

Dans les conduites de réfrigération, où la condensation de l'eau peut entraîner des problèmes, cette graisse résiste à l'expulsion, reste malléable à basse température et offre continuellement une excellente protection contre la rouille et la corrosion.

Ce produit unique en son genre peut être employé dans les circuits de graissage centralisé ou dans les pistolets graisseurs. Polyvalent, il peut servir à toutes les étapes de la transformation des aliments, simplifiant ainsi la lubrification et l'approvisionnement. Tous les industriels de la transformation des aliments devraient connaître ce produit exceptionnel.

## Essais types

NOM	LUBEX FG
GRADE NLGI	2
COULEUR	IVOIRE
PÉNÉTRATION APRÈS MALAXAGE (D-217) @ 25°C	280
VISCOSITÉ, composante de l'huile (D-445) cSt @ 40°C cSt @ 100°C	130 14,0
INTERVALLE DE TEMPÉRATURES D'UTILISATION (°C)	-29/177
POINT DE GOUTTE (°C) (D-2265)	300
CHARGE TIMKEN (Kg) (D-2509)	30
TEMPÉRATURE MINIMALE DE DÉBIT (°C)	-20
SÉPARATION (% de la masse) (D-1742) 24 Hrs. @ 25°C	0,17
RÉSISTANCE À L'EAU (D-1264) PERTE @ 79°C (%)	2,75
VIE UTILE: ESSAI SUR PALIER NO. 204 (Hr.) (D-3336) 10,000 tr./min. @ 149°C	800
INHIBITION DE LA ROUILLE (D-1743)	1,1,1

## Quantités disponibles

	400G Case	17KG (37.5 lbs) Pail	55Kg (121.3 lbs) Keg	180Kg (396.8 lbs) Drum
LUBEX FG	FG001812	FG001840	FG001845	

Consultez votre représentant ou notre site Internet pour les données les plus récentes.



Lubricants

[www.irvinglubricants.com](http://www.irvinglubricants.com)