



GRASA AT

Descripción:	GRASA INCOLORA PARA IND. ALIMENTARIA
Código:	Q02.02.013
Revisión y Fecha:	8 31/12/2014
Características:	Grasa sintética, incolora e hidrófuga. Ligeramente filante. Su margen de temperaturas de trabajo abarca desde -15° C hasta 180° C.
Especificaciones:	Aspecto: Grasa consistente. Color: Incolora. Consistencia N.L.G.I.: 2 Olor: Prácticamente inodora. Penetración trabajada (INTA 150224): 265/295 Punto de gota (INTA 150244B): Carece.
Aplicaciones:	Es idónea para el engrase de rodamientos, cojinetes, rodillos, cadenas, etc. de maquinaria en industria alimentaria, así como cualquier aplicación que necesite una grasa incolora. Industrias cárnicas, panaderías, fábricas de helados, mataderos, frigoríficos, centrales lecheras, transformados vegetales, bebidas refrescantes, industrias metalgráficas, conserveras, para el envasado de alimentos, etc.
Forma de uso:	Sistemas de engrase manual o automático.
Recomendaciones:	Evitar el contacto directo con alimentos. Consumir preferentemente antes de 2 años desde la fecha de fabricación que aparece en la etiqueta. Mantener almacenado en su envase original bien cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz y de fuentes de calor.
Presentación:	A granel por kilos en envase metálico.
Toxicología:	Consultar ficha de Seguridad