



## DIRECT CONTACT FOOD LUBE

### Descripción general

Direct Contact Food Lube es un agente antiadherente de alto rendimiento que permite contacto directo con los alimentos, con registro NSF 3H y H1. Lubricante multiuso extremadamente eficaz para uso en equipos de procesamiento de alimentos en los que pueda haber un contacto accidental con los mismos.

### Características

- Registro NSF: 3H y H1 (165006)
- No tóxico, tiene un olor mínimo y es seguro para ser utilizado en zonas de producción de alimentos
- Difusor Perma-Lock para una seguridad óptima
- Utilizar como agente antiadherente para evitar que los alimentos se adhieran a las superficies
- Proporciona una lubricación estable y a largo plazo de las piezas móviles
- Amplia resistencia a la temperatura de -10 °C a 120 °C
- Protege contra corrosión
- Con certificado halal
- No contiene silicona

### Aplicaciones

- Paletas mezcladoras
- Bandejas y fuentes para el horno
- Superficies transportadoras (todos los tipos)
- Envases y bandejas para alimentos
- Ganchos
- Cuchillas de corte
- Máquinas rebanadoras
- Picadoras
- Hojas de sierra
- ...

Ref. TAMAÑO  
33365 | Aerosol 500 ml



### Instrucciones

- La superficie debe estar limpia y seca.
- Aplique una película ligera y uniforme. No aplique en exceso.
- El fluido no debe mezclarse con otro lubricante para evitar la contaminación cruzada.
- Hay disponible una hoja de datos de seguridad (Fichas de datos de seguridad) de acuerdo con el Reglamento CE N° 1907/2006 Art.31 y enmiendas para todos los productos de CRC.

Aspecto	Líquido transparente, incoloro
Olor	Mínimo
Aceite base	Mineral
Viscosidad cinemática (a 20 °C)	55 CPS
Viscosidad cinemática (a 40 °C)	46 CPS
Densidad (20 °C):	0,86 g/ml
Intervalo de temperatura	-10 °C a +120 °C
Punto de inflamación (vaso abierto)	207 °C
Número de registro NSF	165006
Declaración de alérgenos (consulte <a href="http://www.crcind.com">www.crcind.com</a> para ver la declaración completa):	No contiene materiales derivados de animales, aceites de frutos secos ni ingredientes modificados genéticamente

Todas las informaciones de esta publicación se basan en la experiencia del servicio y/o en pruebas de laboratorio. Debido a la amplia variedad de equipos y condiciones y a los factores humanos impredecibles que intervienen, recomendamos que se prueben nuestros productos en el trabajo antes de su uso. Toda la información se ofrece de buena fe pero sin garantía ni expresa ni implícita.

Es posible que esta Ficha técnica ya haya sido revisada en este momento por motivos tales como legislación, disponibilidad de componentes y experiencias adquiridas recientemente. La última y única versión válida de esta Hoja de datos técnicos le será enviada con una simple solicitud o puede encontrarla en nuestro sitio web: [www.crcind.com](http://www.crcind.com).

Le recomendamos que se registre en este sitio web para este producto y así poder recibir automáticamente cualquier versión actualizada en el futuro.