



ELEFANTENMILCH



Tisak: 29. 01. 24

ELEFANTENMILCH je mazivo koje otapa šećer te se primjenjuje u industriji šećera i konditorskih proizvoda.

ELEFANTENMILCH je 2probity H1 registriran kao mazivo za koje se tehnički ne može izbjeći slučajni kontakt s hranom.

Posebna svojstva:

- Izvrsna zaštita od korozije
- Dobra svojstva prljanjanja
- Bez odvajanja proizvoda čak i uz dug radni vijek
- Topiv u vodi
- Otapa ostataka šećera
- Biorazgradiv

Osobine proizvoda	Vrijednost	Mjera	Norma/Standard
Boja	mlječno bijela		
Gustoća pri 20°C	0,98	g/cm ³	DIN 51757
Temperaturno područje uporabe	0 do 65	°C	
pH vrijednost	8,5		

Upotreba:

Strojevi za zamatanje i pakiranje, strojevi za paletiranje i foliranje, spojevi, vretena, zglobovi lanci, kliješta itd.

ELEFANTENMILCH nudi daljnji pozitivan učinak - zbog velike gustoće prodire u emulzije na bazi mineralnog ulja, a izmjena maziva je moguća ponovnim podmazivanjem.

Originalna pakiranja

900 ml spray, 1 lit, 5 lit, 10 lit, 20 lit, 60 lit, 200 lit



#DF222C565

