

LEBENSMITTELFETT LG 200

SPEZIELL FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH
PHYSIOLOGISCH UNBEDENKLICH



Registration Nr. 138344

373



143 LEBENSMITTELFETT LG 200

GESUNDHEITLICH UNBEDENKLICH

GERMES LEBENSMITTELFETT LG 200 NSF - H1 der EP Serie wird vornehmlich als Hochleistungsmehrzweckfett in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Es eignet sich hervorragend für die Schmierung von Wälz- und Gleitlagern, selbst unter extremen Bedingungen.

GERMES LEBENSMITTELFETT LG 200 erfüllt die Anforderungen der NSF - H1 Spezifikation und ist somit für Einsatzfälle geeignet, bei denen die Gefahr eines direkten Kontaktes von Schmierstoff und Lebensmittel besteht.

Auch im 25 kg Eimer verfügbar: **Art. 146**

EINSATZBEREICHE

- ▶ Wälz- und Gleitlager
- ▶ Fördereinrichtungen
- ▶ Getriebe
- ▶ Maschinen



GERMES LEBENSMITTELFETT LG 200 ist ein helles Aluminiumkomplexeifen-Schmierfett auf Basis von medizinischem Weißöl. Überschmierungen, die einen unnötigen Kontakt mit Lebensmitteln zur Folge haben, sind immer zu vermeiden.

Die Gebrauchstemperatur liegt zwischen -20 °C und +130 °C. Kurzfristig kann die Temperatur bis zu +180 °C steigen. Sofern Dauertemperaturen über +120 °C vorliegen, muss entsprechend der thermischen Belastung in kürzeren Intervallen nachgeschmiert werden.

EIGENSCHAFTEN

- ▶ beständig gegen Oxidation
- ▶ äußerst walkstabil
- ▶ wasserbeständig
- ▶ korrosionsschützend
- ▶ haftfähig
- ▶ internationale Zulassung gemäß NSF - H1

ANWENDUNG

Die zu schmierenden Teile dünn und gleichmäßig einstreichen. Lager im Hochtemperaturbereich maximal bis zur Hälfte füllen. Es sind die Angaben der Maschinenhersteller zu beachten. Der Temperatureinsatzbereich liegt bei -45 °C bis +180 °C.

UNSER UMWELTBEITRAG

Germes Produkte werden unter strengster Beachtung umweltspezifischer gesetzlicher Vorgaben entwickelt und produziert.

GERMES Herstellung und Vertrieb
chemo-techn. Produkte GmbH

Ziegeleistraße 9
93326 Abensberg-Arnhofen

Tel.: +49 (0) 9443 - 918 03 - 0
Fax: +49 (0) 9443 - 918 03 - 29

E-Mail: info@germes.de
Web: www.germes.de



Zertifiziert nach DIN
EN ISO 9001:2015