

Fiche Information Produit

VR 220 FOOD COMPOUND SILICONE ALIMENTAIRE

Révision N° 1
Date : 14-06-09

DESCRIPTION

VR 220 FOOD est un compound infusible très adhérent à base d'huile silicone.
VR 220 FOOD est translucide, inodore, parfaitement insoluble dans l'eau chaude, la vapeur et reste stable en ambiances chimiques dilués (acides, bases, huiles minérales ou végétales, alcools faibles, eau salée...)
VR 220 FOOD est compatible avec la plupart des plastiques¹ et élastomères¹.
VR 220 FOOD possède une excellente tenue thermique, au vide poussé, à l'oxydation.
VR 220 FOOD est caractérisé par une grande rigidité diélectrique (16 KV/mm).
VR 220 FOOD est certifié conforme à la réglementation US FDA norme CFR 21, art. 178.3570.
VR 220 FOOD est certifié NSF- H1 (Numéro d'enregistrement 128 349)



DOMAINES D'UTILISATION

Lubrification de tout type de vannes, robinets et de joints d'étanchéité (vannes de réglage, à boisseau, compteurs d'eau, détendeurs, aide au montage de joints radiaux, toriques, à lèvres...).

Participe à l'étanchéité de systèmes sous pression ou sous vide, de matériels soumis à des environnements agressifs (ambiances marines, lessivages intenses, délavage à l'eau, à la vapeur...)

Particulièrement adapté pour l'industrie agro-alimentaire, pharmaceutique, viticole, mécanique, nautique...

Ne convient pas pour des applications en présence d'oxygène sous pression.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Odeur	Sans
Couleur	Translucide
Pénétrabilité travaillée, 60 coups	220-250 ¹ / ₁₀ mm
Classe NLGI	3
Nature des huiles de base	Silicone
Densité apparente à 25°C	960 kg / m ³
Plage de température	-50°C + 220°C
Nature du savon	Inorganique
Point de goutte	Sans

Les valeurs de résultat de tests sont des valeurs types données à titre indicatif.

MISE EN ŒUVRE

Nettoyer les surfaces à lubrifier avant toute nouvelle application.
Appliquer VR 220 FOOD directement sur les organes à lubrifier.
Bien se laver les mains après utilisation.

SAMARO

Allée des Petites Combes – ZI Nord – 01700 BEYNOST
Tél. +33 (0) 426 680 680 • Fax + 33(0) 426 680 688
info@samaro.fr • www.samaro.fr
S.A.S au capital de 320 000 €
Siren 305 036 006 • APE 4671Z



STOCKAGE ET DUREE DE VIE

Durée de vie : 24 mois

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 litre

En cas de problème, contactez le **SERVICE QUALITE au 0 426 680 675**

Avant toute utilisation, consulter impérativement la fiche de données de sécurité.

1/ Etant donnée la diversité des substrats, l'utilisateur devra procéder à des essais approfondis et s'assurer lui-même de la bonne tenue en service des produits dans l'application. Les utilisations restant sous le contrôle de l'utilisateur, cette fiche ne saurait nous être opposée pour engager notre responsabilité.

SAMARO

Allée des Petites Combes – ZI Nord – 01700 BEYNOST

Tél. +33 (0) 426 680 680 • Fax + 33(0) 426 680 688

info@samaro.fr • www.samaro.fr

S.A.S au capital de 320 000 €

Siren 305 036 006 • APE 4671Z

**Fiche Technique
VR 220 FOOD**

Page 2 sur 2