

Fiche Information Produit

CHAIN FOOD HT 320

FLUIDE ALIMENTAIRE
CHAÎNES HAUTES
TEMPERATURES

Révision N°2

Date : 14-06-11

DESCRIPTION

CHAIN FOOD HT 320 est une huile synthétique pour chaîne, sans odeur, ayant une très forte résistance à l'oxydation et une faible évaporation.

CHAIN FOOD HT 320 adhère fermement à toutes les surfaces et offre une protection à long terme contre la rouille et la corrosion.

CHAIN FOOD HT 320 offre une excellente tenue au cisaillement. Elle conserve une onctuosité du film lubrifiant sous une large plage de température.

CHAIN FOOD HT 320 est constitué de composants répondant tous aux exigences de la F.D.A (Food and Drug Administration) au titre 21 du Code Fédéral des Réglementations.

CHAIN FOOD HT 320 est certifié NSF-H1 (Numéro d'enregistrement 140288).



DOMAINES D'UTILISATION

Elle est particulièrement adaptée à la lubrification des chaînes et convoyeurs utilisés à proximité et au-dessus des denrées alimentaires de toute nature.

PRORIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Odeur	Sans
Couleur	Translucide
Densité à 15°C	0.845
Viscosité à 40°C (en cSt)	320
Viscosité à 100°C (en cSt)	34.1
Indice de viscosité	150
Point éclair (en °C)	280
Test 4 billes : usure (en mm)	0.35
Température d'utilisation (en °C)	-40 à +220

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

SAMARO

Allée des petites Combes • F – 01700 BEYNOST
Tél. +33 (0) 426 680 680 • Fax + 33(0) 426 680 688
info@samaro.fr • www.samaro.fr



MISE EN ŒUVRE

Nettoyer les surfaces à lubrifier avant toute nouvelle application.
Appliquer **CHAIN FOOD HT 320** directement sur les organes à lubrifier.
Bien se laver les mains après utilisation.

STOCKAGE ET DUREE DE VIE

Durée de vie : 24 mois dans les conditions normales de stockage.

CONDITIONNEMENT

Bidon 5l et Tonnelet 20l

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 • F – 01700 BEYNOST
Tél. +33 (0) 426 680 680 • Fax + 33(0) 426 680 688
info@samaro.fr • www.samaro.fr