Fiche Information Produit

HYDAL 46 et 68

FLUIDE HYDRAULIQUE ALIMENTAIRE

Révision N° 2
Date : 29-06-11

DESCRIPTION

HYDAL 46 et 68 sont des fluides à base d'huile minérale adaptés pour les industries agroalimentaires.
HYDAL 46 et 68 possèdent une excellente tenue au cisaillement, des propriétés antioxydantes, anti-usure et antirouille renforcées.
HYDAL 46 et 68 sont incolores, inodores, sans saveur et neutres vis à vis des joints
HYDAL 46 et 68 ont tous leurs composants répondant aux exigences de la F.D.A. (Food & Drug Administration) au titre 21 du code du régime fédéral des réglementations)
HYDAL 46 et 68 sont certifiés NSF H1 (numéro d'agrément respectif 138 203 et 138 204) autorisant son utilisation en zone de process alimentaire et le contact fortuit avec les aliments.

DOMAINES D'UTILISATION

Ces produits sont particulièrement adaptés pour les circuits hydrauliques, vérins, paliers, roulements…en industries agroalimentaires.

PRORIETES PHYSICO-CHIMIQUES

HYDAL	46	68
Densité à 15℃	0,857	0,863
Couleur	Incolore	Incolore
Viscosité à 40℃ (cst)	46	68
Viscosité à 100℃ (cst)	9	10
Indice de viscosité	140	140
Test 4 billes : Usure (mm)	0,32	0,32
Test 4 billes : Soudure (N)	2000	2000
Corrosion cuivre (3h/4100℃)	1a	1a

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

MISE EN ŒUVRE

Appliquer **HYDAL 46 et 68** directement sur les organes à lubrifier.
Bien se laver les mains après utilisation.

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

STOCKAGE ET DUREE DE VIE

Conditions de stockage : à l'abri de l'humidité et à température ambiante.
Durée de vie : 24 mois

CONDITIONNEMENTS

Tonnelet de 20 litres, Fut de 215 litres.

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