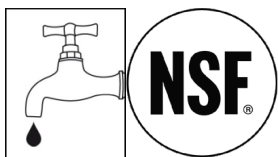
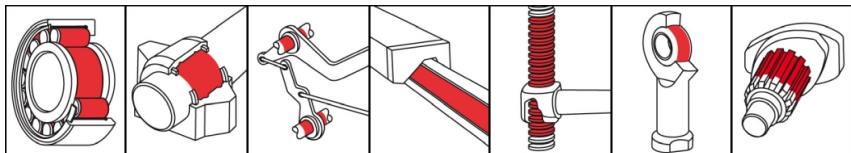


OKS 476

Mehrzweckfett, für die Lebensmitteltechnik



Beschreibung

Universell einsetzbares Mehrzweckfett für die Lebensmitteltechnik zur Schmierung von Wälz- und Gleitlagern sowie anderen Maschinenelementen.

Einsatzgebiete

- Fettschmierung von Wälz- und Gleitlagern, Gelenken, Linearantrieben und Ketten
- Schmierung von Armaturen, Dichtungen, Formteilen und Elementen aus gummielastischen Werkstoffen im Heiß- und Kaltwasserbereich
- Anwendungen an sanitären Armaturen oder Maschinen in Molkereien, Brauereien, Bäckereien, Schlachthöfen usw.

Vorteile und Nutzen

- NSF H1 registriert
- Verschleißmindernd
- Sehr gute Oxidations- und Alterungsbeständigkeit
- Beständig gegen Heiß- und Kaltwasser, Wasserdampf, wässrig-alkalische und saure Desinfektions- und Reinigungsmittel

Branchen

- Ernährungs- und Lebensmittelindustrie
- Gummi- und Kunststoffverarbeitung
- Glas- und Gießereiindustrie
- Bahntechnik
- Eisen- und Stahlindustrie
- Anlagen und (Werkzeug-) Maschinenbau
- Chemieindustrie
- Papier- und Verpackungsindustrie
- Kommunaltechnik
- Logistik
- Schiffsbau und Marineteknik

Anwendungshinweise

Für optimale Wirkung Schmierstelle sorgfältig reinigen. Vor Erstbefüllung Korrosionsschutzmittel entfernen. Lager so befüllen, dass alle Funktionsflächen sicher Fett erhalten. Normale Lager bis ca. 1/3 des freien Lagerinnenraums befüllen. Langsam laufende Lager (DN-Wert < 50.000) und deren Gehäuse voll befüllen. Hinweise des Lager- und Maschinenherstellers beachten. Nachschmierung mit Fettpresse über Schmiernippel oder automatischen Schmiersystemen. Nachschmierfrist und -menge entsprechend Einsatzbedingungen festlegen. Ist die Abführung des Altfettes nicht möglich, Fettmenge begrenzen, um eine Überschmierung des Lagers zu vermeiden. Bei längeren Nachschmierintervallen ist ein kompletter Fettaustausch anzustreben. Nur mit geeigneten Schmierstoffen mischen.



KLÜBER
a product brand of LUBRICATION

OKS 476

Mehrzweckfett, für die Lebensmitteltechnik

Liefergebilde

- 400 ml Kartusche
- 1 kg Dose
- 5 kg Hobbock
- 25 kg Hobbock
- 180 kg Fass

Technische Daten

	Norm	Bedingung	Einheit	Wert
Zusammensetzung				
Grundöl				teilsynthetisches Öl
Verdicker				Aluminiumkomplekseife
Anwendungstechnische Daten				
Kennzeichnung	analog DIN 51 502			KP2K-30
Viskosität (Grundöl)	DIN 51 562-1	bei 40°C	mm ² /s	240
Viskosität (Grundöl)	DIN 51 562-1	bei 100°C	mm ² /s	22
Tropfpunkt	DIN ISO 2176		°C	> 220
Konsistenz	DIN 51 818	DIN ISO 2137	NLGI-Klasse	2
Walkpenetration	DIN ISO 2137	60DH	0,1 mm	265-295
Untere Einsatztemperatur	DIN 51 805	≤ 1.400 hPa	°C	-30
Obere Einsatztemperatur			°C	110
Farbe				weiß
Dichte	DIN 51 757	bei 20°C	g/cm ³	0,92
Wasserbeständigkeit	DIN 51 807-1	3h/90°C	Grad	1-90
DN-Wert (dm x n)			mm/min	400.000
VKA-Schweißkraft	DIN 51 350-4		N	2.200
Zulassung				
Freigabe Lebensmitteltechnik				NSF H1_Reg.-Nr. 137619

Klüber Lubrication München GmbH & Co. KG
Geisenhausenerstraße 7 / 81379 München /
Deutschland / Telefon +49 89 7876-0

Die Angaben in diesem Dokument basieren auf unseren allgemeinen Erfahrungen und Kenntnissen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Sie sollen dem technisch erfahrenen Leser Hinweise für mögliche Anwendungen geben. Die Angaben beinhalten jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften und keine Garantie der Eignung des Produkts für den Einzelfall. Sie entbinden den Anwender nicht davon, das ausgewählte Produkt vorher in der Anwendung zu testen. Alle Angaben sind Richtwerte, die sich am Schmierstoffaufbau, am vorgegebenen Einsatzzweck und an der Anwendungstechnik orientieren. Schmierstoffe ändern je nach Art der mechanischen, dynamischen, chemischen und thermischen Beanspruchung druck- und zeitabhängig ihre technischen Werte. Diese Veränderungen können Einfluss auf die Funktion von Bauteilen nehmen. Wir empfehlen grundsätzlich ein individuelles Beratungsgespräch und stellen auf Wunsch und nach Möglichkeit gerne Proben für Tests zur Verfügung. Klüber Produkte werden kontinuierlich weiterentwickelt. Deshalb behält sich Klüber Lubrication das Recht vor, alle technischen Daten in diesem Dokument jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.