

NUTRIGREASE HP

Grasa Alimentaria



DESCRIPCIÓN

Grasa semisintética aprobada para el contacto con alimentos para su uso en condiciones severas en la industria alimentaria.

NUTRIGREASE HP está especialmente desarrollada para su uso bajo condiciones extremas de carga, temperatura y humedad, etc., como las que se dan en las prensas granuladoras de piensos.

NUTRIGREASE HP se caracteriza por Neutralidad total en cuanto a sabor y olor, siendo totalmente inofensivo para las personas y los animales.

Todos los componentes de este producto cumplen con los requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) al capítulo 21 de las regulaciones del Código Federal FDA 178.3570.

Registro NSF H1.

VENTAJAS:

Adaptado para su uso a temperaturas elevadas.

Una excelente resistencia al cizallamiento y al calor.

Una fuerte adherencia a las partes móviles para una mejor lubricación y reducir el consumo.

Una formulación sin materia prima de origen animal.

Gran resistencia al agua, al vapor y a la corrosión.

Excelente capacidad de bombeo que permite su uso en sistemas de engrase automático

El uso de NUTRIGREASE HP proporciona una mayor vida útil a los rodamientos de las prensas granuladoras, reduciendo el consumo.

En conjunto, las propiedades de "NUTRIGREASE HP" proporcionan un nivel muy alto de lubricación en sistemas en los que contacto con los alimentos.

CAMPOS DE APLICACIÓN

NUTRIGREASE HP puede ser utilizado en todos los sectores de las industrias de transformación de alimentos y bebidas. Industria de bebidas: Equipos de vendimia, elaboración de vinos y cervezas, equipos de procesamiento y envasado de aguas minerales y refrescos... etc. Molienda de harina y producción de pan y bollería. Equipos de procesamiento de frutas, verduras y carne. Producción de productos lácteos, farmacéuticos y cosméticos.

NUTRIGREASE HP puede utilizarse en industrias afines en las que el contacto con los

Rev-4 - 00002025-12-15



KLINER
PROFESIONAL



Tel. 945 29 20 10 • info@klinerprofesional.com

Empresa certificada según ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001 por LRQA

alimentos también es un problema la industria del cartón y del papel, la producción de alimentos, latas y papel tisú, etc.

MÉTODOS E INSTRUCCIONES DE USO

Engrase manual y automático.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Color. Blanco

Espesante: Complejo Al

Grado NLGI: 1,5

Punto de gota: 230 °C

Naturaleza del aceite base: semisintético

Viscosidad del aceite base a 40°C: ISO 150

Prueba de 4 bolas: 0,50 mm

Carga de soldadura. 500 kg

Rango de temperatura de uso: -20 a 150 °C

MODALIDAD DE SUMINISTRO

Cartucho 400 g

Rev-4 - 00002025-12-15



KLINER
PROFESIONAL



Tel. 945 29 20 10 • info@klinerprofesional.com

Empresa certificada según ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001 por LRQA