

MOL Food Comp 46

kompresorový olej pre potravinársky priemysel



MOL Food Comp 46 je syntetický kompresorový olej vyrobený z PAO (polyalfaolefínu) základového oleja a starostlivo vybraných prísad, ktoré sú vhodné pre vzduchové kompresory využívané v potravinárskom priemysle a pri manipulácii s potravinami. Ide o produkt kategórie H1 registrovaného v NSF. "Tento produkt môže byť použitý ako potravinárske mazivo (H1) v priamom a nepriamom prostredí spracovania potravín, kde existuje možnosť náhodného kontaktu s potravinami". V porovnaní s bežnými minerálnymi kompresorovými olejmi, jeho teplotný rozsah použitia je širší a oxidačná stabilita je lepšia. V snahe zabezpečiť najlepšie mazacie vlastnosti a aby sa predišlo riziku prípadných toxických účinkov sa odporúča, aby sa prijal skrátený servisný interval po prvom naplnení, a to najmä v prípade ak zariadenie bolo predtým prevádzkované s bežným kompresorovým olejom.

Odporúčané servisné intervaly:

- 3000 hodín, v prípade kompresnej teploty < 85°C
- 1500 hodín, v prípade kompresnej teploty > 85°C (max. 100°C)

Použitie



Piestové kompresory

Skrutkové a lamelové kompresory

Vákuová pumpa

Kompresory pracujúce vo farmaceutickom priemysle

Kompresory oxidu uhličitého

Pneumatické systémy

Stláčanie a preprava inertných plynov

Ložiská pracujúce pri vysokých teplotách

MOL Food Comp 46

kompresorový olej pre potravinársky priemysel



Vlastnosti a výhody

NSF registrácia, H1 klasifikácia	Môže byť použitý v každej fáze potravinového zásobovacieho reťazca Nevzniká riziko poškodenia zdravia v prípade kontaktu s potravinami v povolenej miere
Výnimočná tepelná a oxidačná stálosť	Ochrana proti tvorbe usadenín pri vysokých teplotách Predĺžené výmenné intervaly oleja, trojnásobné predĺženie výmenných intervalov v porovnaní s bežnými mazivami, v závislosti na prevádzkových podmienkach
Vynikajúca odlúčivosť vody	Voda sa rýchlo oddelí od oleja a môže byť vypustená zo systému Dlhší výmenný interval oleja a životnosť zariadenia Chráni voči abnormálnej korózii a opotrebeniu zariadenia
Vysoký viskozitný index	Optimálne nízkoteplotné vlastnosti v širokom rozsahu teplôt Bezpečné použitie počas celého roka
Vynikajúca odolnosť voči opotrebovaniu	Zníženie opotrebenia na kontaktných povrchoch aj pri premenlivých prevádzkových podmienkach Dlhá životnosť zariadení a spoľahlivá prevádzka
Vynikajúca ochrana proti korózii	Vynikajúca dlhodobá ochrana ocele a neželezných kovových častí Účinné prispievajú k potenciálnemu zníženiu nákladov na údržbu
Nízka prchavosť	Znižuje množstvo doplňovaného oleja
Nízka penivosť	Súvislý mazací film, aj pri vysokom zaťažení
Miešateľný s kompresorovými olejmi na báze minerálnych olejov	Ak by došlo k zmiešaniu, je možné náplň stále použiť, ale stratí sa tým potravinárska kvalita Zníženie rizika poruchy v dôsledku zmiešania mazív

Špecifikácie a súhlasy

Viskozitná trieda: ISO VG 46
NSF H1[142133]

Vlastnosti

Vlastnosti	Typické hodnoty
Merná hmotnosť pri 15°C [g/cm ³]	0,833
Kinematická viskozita pri 40 °C [mm ² /s]	45
Kinematická viskozita pri 100 °C [mm ² /s]	7,9
Viskozitný index	145
Bod tuhnutia [°C]	-48
Bod vzplanutia v otvorenom tégliku (Cleveland) [°C]	270

Vlastnosti v tabuľke sú typické hodnoty produktu a nepredstavujú špecifikáciu.

MOL Food Comp 46

kompresorový olej pre potravinársky priemysel



Pokyny pre manipuláciu a skladovanie

Skladujte v originálnom obale na suchom, dobre vetranom mieste.

Uchovávajte mimo dosahu priameho ohňa a iných zdrojov zapálenia.

Chráňte pred priamym slnečným žiarením.

Pri preprave, skladovaní a používaní výrobku dodržujte pokyny k bezpečnosti práce a environmentálne predpisy týkajúce sa produktov z minerálnych olejov.

Pre ďalšie podrobnosti si prečítajte kartu bezpečnostných údajov výrobku.

V pôvodnom balení pri dodržaní skladovacích podmienok: 48 mesiacov

Odporúčaná teplota skladovania: max. 40°C

Informácie o objednávaní

PpKN 34039900

SAP kód a balenie:

13100705 MOL Food Comp 46 10LA

10 l plastový kanister

Emailové objednávanie: predaj.maziva@slovnaft.sk

Telefón pre objednávanie: +421 2 5859 5121, +421 2 5859 5122, +421 2 5859 7615, +421 2 5859 7646 (medzi 08-15 h v pracovných dňoch)