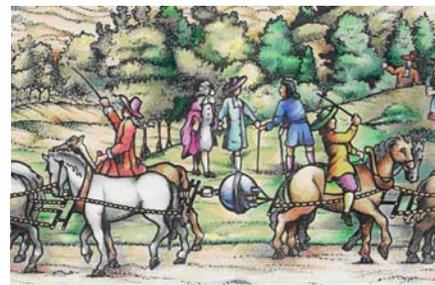




LOXEAL®

ENGINEERING ADHESIVES

Via Marconato 2 — 20031 CESANO MADERNO
Tel. 0362 5293.1 — www.loxeal.it



Technical information

N° 0309

Focus on Loxeal :

- ISO 9001:2008
- Più di 300 differenti tipologie di adesivi e sigillanti
- Oltre 20 famiglie chimiche diverse per reazione e resistenza
- Produzione automatizzata con personale altamente qualificato
- Prodotti formulati nel rispetto delle normative ROHS e REACH
- Sigillanti certificati DVGW , WRAS, TZW, BAM
- Grassi e adesivi certificati NSF
- Adesivi certificati ISO 10993 per dispositivi medicali
- Alta rotazione di produzione per favorire il massimo shelf-life
- Sistemi di dosaggio dedicati
- Supporto tecnico capillare

New : grassi al silicone certificati NSF classe H1

I nuovi grassi 9 al silicone e 4 al silicone e PTFE sono all'avanguardia per quanto riguarda la lubrificazione di particolari utilizzati nelle industrie alimentari grazie alla certificazione NSF in classe H1. Sono inoltre ideali per lubrificare materiali plastici e cuscinetti non soggetti a forte carico. Il prodotto è completamente inodore ed insapore e può essere messo a contatto con l'acqua potabile. Entrambe le versioni sono idrorepellenti per cui non vengono asportate facilmente dalle superfici immerse e non favoriscono la formazione di muffe e funghi anche in condizioni di forte umidità.

Caratteristiche tecniche :

Aspetto :
Base :
Punto goccia :
Penetrazione (ASTM D217-97)
Rigidità elettrica (CEI 243)
Temperatura di impiego
Temp.di infiammabilità
Solubilità
Stabilità a magazzino
Registrazione NSF cat.H1

Grasso 4

pasta bianca traslucida
olio silicone / PTFE

oltre 200 °C

NLGI 2-3

20 KV/mm

da -40 °C a +200 °C

Oltre 300 °C

Insolubile in acqua , negli oli minerali e vegetali
nelle soluzioni di acidi e alcali e saline

5 anni minimo

141233

Grasso 9

pasta traslucida
olio silicone

141569



Tutti i particolari di scorrimento del fucile subacqueo devono essere lubrificati con un grasso che risulti ben adesivo e non che venga sciolto dall'acqua. Inoltre, come si evince dalla foto, le temperature possono essere anche molto basse pernon perdere mai il momento giusto...!

Un plus in più : il prodotto è certificato NSF classe H1 per il contatto con gli alimenti.