



NEVASTANE 5P7



Haftfett für die Lebensmittelindustrie

ANWENDUNGEN

Lebensmittelindustrie

- **NEVASTANE 5P7** ist ein sehr haftfähiges Aluminium-Komplexfett zur Schmierung offener Verzahnungen, Wälz- und Gleitlager bei niedrigen Geschwindigkeiten, Kurvenscheiben und Nocken sowie als Dichtfett für Absperrventile an Maschinen in der Lebensmittelindustrie.

SPEZIFIKATIONEN

NSF H-1

- **NEVASTANE 5P7** ist nach NSF H-1 zertifiziert und damit für den Gebrauch in der Lebensmittel- und pharmazeutischen Industrie zugelassen. Die Inhaltsstoffe entsprechen der FDA 21 CFR § 172.878 und 21 CFR § 178.3570.

VORTEILE

**Konform mit der Gesetzgebung :
Wasserbeständigkeit**

Temperaturbeständigkeit

- **NSF H-1** zertifiziert – geeignet für HACCP Systeme (Hazard Analysis Critical Control Points).
- exzellente Beständigkeit gegenüber Feuchtigkeit, Spritzwasser und Dampf.
- hohes Haftvermögen.
- Dauertemperaturbereich von – 5 bis 150°C. Kurzzeitig bis 180°C.

TYPISCHE KENNWERTE	METHODE	EINHEIT	NEVASTANE 5P7
Farbe	visuel	-	beige
Textur	-	-	glatt, fadenzünftig
Verdickertyp	-	-	Aluminium-Komplex
Konsistenzklasse	DIN 51818	Grad	2
Tropfpunkt	ASTM D 2265	°C	>250
Grundölviskosität bei 100°C	ISO 3104	mm ² /s	46,4
Flammpunkt GÖ	ISO 2592	°C	224
Pourpoint GÖ	ISO 3016	°C	-6
NSF-Reg.-Nr.	-	-	123543

Die angegebenen Werte können im handelsüblichen Rahmen schwanken.

Stand: Januar 2008



Nonfood Compounds
Program Listed H1

TOTAL Deutschland GmbH

Vertriebsdirektion Schmierstoffe
Schützenstraße 25 • 10117 Berlin
Hotline: (01 80) 222 82 12*

www.total.de

NEVASTANTE 5P7

Januar 2010



EN ISO 9001

*0,06 €/Min. aus dem Festnetz der Deutschen Telekom, andere Anbieter können abweichen