

iBiotec®

LA MARQUE D'UN FABRICANT

AÉROSOLS et PRODUITS TECHNIQUES pour l'industrie

Fiche Technique - Edition du : 16/04/2018

GRAISSE BLANCHE À HAUTE TENEUR EN TÉFLON®

LUBRIFIANT CERTIFIÉ NSF H1 POUR INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES (IAA)
FORTE FILMABILITÉ, EXTRÊME PRESSION, ANTI-USURE, ANTICORROSION
EXCELLENTE RÉSISTANCE AUX PROJECTIONS D'EAU, À LA VAPEUR
LUBRIFICATION LONGUE DURÉE POUR COMPOSANTS MÉCANIQUES
À GRAND NOMBRE DE CYCLES DE FONCTIONNEMENT

iBiotec NEOLUBE® AL 160

DESCRIPTION

Graisse propre, inodore, sans saveur, pour la lubrification de tous les organes ouverts en industries agroalimentaires ou propres.

Haute teneur en lubrifiant solide à forte filmabilité.

Spécialement développée pour la lubrification des composants mécaniques soumis à des phénomènes vibratoires, des effets de cisaillements importants. Lubrification de très longue durée.

Présentation en aérosol pour une utilisation sur mécanismes ou organes en mouvement.

DOMAINES D'UTILISATION

Transmissions par roues dentées, engrènements droits, roues cylindriques, vis sans fin.

Transmissions d'informations, cames, poussoirs.

Guidages, colonnes, glissières.

Pompes, vannes, robinets à biseaux ou à opercules.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES DE LA GRAISSE

CARACTÉRISTIQUE	NORME ou MÉTHODE	VALEUR	UNITÉ
Aspect	Visuel	Lisse, filante	nm
Couleur	Visuel	Blanche	nm
Densité apparente à 25°C (Pycnomètre)	NF T 30 020	920	Kg/m³
Classe NLGI	NLGI National Lubricating Grease Institute	2	Classement selon pénétrabilité
Savon/Gélifiant	-	Inorganique	-
Nature des lubrifiants solides	-	PTFE 10µ	10%
Pénétrabilité à 25°C Non travaillée Travaillée, 60 coups Travaillée, 1000 coups	NF ISO 2137 / ASTM 2176	265-295 265-295 265-295 285-315	1/10° mm 1/10° mm 1/10° mm 1/10° mm

Travaillée, 10 000 coups Travaillée, 100 000 coups		290-320	1/10° mm
Point de goutte Point de goutte si supérieur à 360°C	NF ISO 2176 / ASTM D 566 ASTM D 2265	Sans Infusible	°C
Impuretés > 25µm > 75µm > 125µm	FMTS 791 3005	0 0 0	nb/ml nb/ml nb/ml

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DE L'HUILE DE BASE

CARACTÉRISTIQUE	NORME ou MÉTHODE	VALEUR	UNITÉ
Nature de l'huile de base	-	Minérale	-
Viscosité cinématique à 40°C	NF EN ISO 3104	100 70	mm²/s mm²/s
Indice d'acide la	NF ISO 6618	0.0	mg KOH/l

CARACTÉRISTIQUES DE PERFORMANCES

CARACTÉRISTIQUE	NORME ou MÉTHODE	VALEUR	UNITÉ
Séparation d'huile 7 jours à 40°C (ressuage)	NF T 60 191	0	% de masse
Séparation d'huile 24H à 41kPa (ressuage sous pression)	ASTM D 1742	4	% de masse
Cendres sulfatées	NF T 60 144	0.1	% de masse
Corrosion lame de cuivre	ASTM D 4048	1a	Cotation
Oxydation Hoffman	ASTM D 942	5	psi
Perte par évaporation 22h à 121°C	ASTM D 972	6	% de masse
Perte par évaporation Noack	NF T 60 101 CEC L-40 A-93 ASTM D5800	7.5	% de masse
Gonflement sur élastomères 70h à 100°C	ASTM D 4289.83	2	Variation % dimensionnelle
Plages de températures En continu En pointe	- -	-20 +160 -20 +170	°C °C
Facteur de rotation	n.d _m	150 000	mm.min ⁻¹
Test 4 billes Diamètre d'empreinte Indice de charge de soudure	ASTM D 2266 / ISO 20 623	0.68 2150	mm N
Test TIMKEN	ASTM D 2509	35	lbs
Test antirouille EMCOR Dynamique Statique	NF T 60 135 ISO DP 6294/ ASTM D 1743	1 1.5	Cotation Cotation
Résistance au délavage par l'eau à 80°C	ASTM 1264	7	% de masse

* non mesuré ou non mesurable

MODE D'EMPLOI

Agiter l'aérosol de bas en haut durant quelques instants, après décollement de la bille contenue dans le boîtier.
Pulvériser de 15 à 25 cm des organes à traiter, suivant la dimension de ceux-ci

PRÉSENTATIONS



H1 - N° 149201

Agréé contact alimentaire



H1 - N° 149202

Agréé contact alimentaire

Aérosol 650 ml



Boîte de 1 L



Cartouche 430ml



Produit pour industries agro-alimentaires (IAA)
S'inscrivant dans une démarche ou une méthode HACCP
Analyse des dangers, Points critiques pour leur maîtrise
ISO 22 000 CODEX ALIMENTARIUS

Catégorie NSF :

Lubrifiant H1 : utilisable dans les zones de fabrication des aliments. Utilisable comme lubrifiant, agent anticorrosion, anti-adhérent des joints de fermeture de cuves, comme graisse de lubrification de matériels situés dans des zones de contact potentiel avec les aliments.

iBiotec® Tec Industries®Service
Z.I La Massane - 13210 Saint-Rémy de Provence – France
Tél. +33(0)4 90 92 74 70 – Fax. +33 (0)4 90 92 32 32
www.ibiotec.fr

USAGE RESERVE AUX UTILISATEURS PROFESSIONNELS

Consulter la fiche de données de sécurité.

Les renseignements figurant sur ce document sont basés sur l'état actuel de nos connaissances relatives au produit concerné. Ils sont donnés de bonne foi. Les caractéristiques y figurant ne peuvent être en aucun cas considérées comme spécifications de vente. L'attention des utilisateurs est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lequel il est conçu. Parallèlement, le client s'engagera à accepter nos conditions générales de marché de fournitures dans leur totalité, et plus particulièrement la garantie et clause limitative et exonératoire de Responsabilité. Ce document correspond à des secrets commerciaux et industriels qui sont la propriété de Tec Industries Service et, constituant un élément valorisé de son actif, ne saurait être communiqué à des tiers en vertu de la loi du 11 juillet 1979.