

GSA-6000

Graisse de grade alimentaire 100% synthétique

Description

La GSA-6000 est une graisse synthétique pour l'industrie alimentaire. De qualité supérieure, elle surclasse les graisses standards de même viscosité à base de lithium, d'aluminium ou polyurées.

Caractéristiques et bénéfiques

Cette formule est EXCLUSIVE à Prolab

La GSA-6000 possède une formulation unique combinant les éléments suivants:

- Huile de base synthétique;
- Traitement antifriction de Prolab;
- Complexe de sulfonate de calcium surbasique;
- Agents d'adhérence de qualité supérieure.

GSA-6000 une graisse alimentaire aux PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES

En toutes saisons, elle réduit la friction, protège contre la rouille, la corrosion et l'oxydation, offre une résistance exceptionnelle à la charge, à l'usure et à l'eau de même qu'une excellente stabilité mécanique et thermique. Bien qu'elle soit d'un grade N.L.G.I. #2, la GSA-6000 possède des propriétés de pompabilité comparables à celles d'un grade #0; elle est idéale pour les hauts régimes de rotation (vitesses variant entre 3000 et 10 000 tour/min.).

La GSA-6000 est POLYVALENTE et ÉCONOMIQUE

Elle couvre 3 grades N.L.G.I. ce qui permet de réduire les inventaires de graisses et elle contribue également à espacer les intervalles de graissage (réduction de la consommation de graisses, réduction de la consommation énergétique).

La GSA-6000 est SÉCURITAIRE et PRATIQUE

Elle est approuvée par le NSF (H1 - Lubrifiant avec contact accidentel avec la nourriture) pour utilisation dans les usines alimentaires. Elle est également approuvée par l'ACIA. Elle ne contient aucun contaminant nocif pour la santé et l'environnement. Elle est offerte en plusieurs formats.

Types d'applications

La GSA-6000 est indispensable dans toute entreprise oeuvrant dans le domaine alimentaire.

Mode d'emploi

Utilisez la GSA-6000 en vous assurant de toujours suivre les recommandations du fabricant de la pièce d'équipement.

Mise en garde

Éviter les contacts avec de la nourriture lors de l'application.

Utiliser seulement la quantité nécessaire à l'utilisation.

Lorsque vous effectuez un changement de graisses, assurez-vous de valider la compatibilité des graisses en présence ([Charte de compatibilité des graisses de Prolab](#)).

Formats disponibles

415 g, 17 kg, 55 kg, 180 kg

Numéro(s) du produit(s)

275

Caractéristiques	Test astm	valeurs typiques
Apparence		Beige
Grade N.L.G.I.		2
Viscosité à 40°C	D445	45 cSt
Viscosité à 100°C	D445	7,5 cSt
Indice de viscosité	D2270	132
Point de goutte	D2265	318°C
Séparation de l'huile à 25°C	D1742	0,1%
Séparation de l'huile à 100°C	D6184	0,2%
Perte par évaporation (22hrs à 99°C)	D972	0,11%
Consistance 60 coups	D217	290 (1/10mm)
Stabilité au cisaillement 100,000 coups	D217	288 (1/10mm)
Stabilité au roulement 10,000 coups (50/50 avec eau)	D1831	0,3%

Stabilité au roulement	D1831	n.d.
Tendance aux fuites sur roulement	D4290	4.5 gr.
Résistance à l'oxidation 1000h	D942	4.0 psi
Durée de vie du roulement	D3527	280 hrs
Usure 4-billes (75°C, 40 kg, 1200 t/m, 1h)	D2266	0,42 mm
Indice de charge	D2596	55
Charge de soudure	D2596	400 kg
Charge Timken	D2509	27,2 kg
Résistance à la rouille	D1743	Passe
Résistance au lessivage à 80°C	D1264	0,5%
Corrosion à la lame de cuivre	D130	1b
Corrosion au brouillard salin (1 mil d.f.t.)	B117	>300 hrs.
Compatibilité avec les élastomères: - NBR-L, 70 hrs. à 150°C, (% gonflement) - Changement de dureté, Duromètre A - CR, 70 hrs à 100°C (% gonflement) - Changement de dureté, Duromètre A	D4289	3% -1 7,7% -4
Rupture diélectrique	D149	6.2 Kv
Torque à basse temprature @ -18°C au démarrage	D1478	767 gr/cm ²

@ -18°C après 1 hr.		117 gr/cm ²
@ -29°C au démarrage		1827 gr/cm ²
@ -29°C après 1 hr.		156 gr/cm ²
@ -40°C au démarrage		3783 gr/cm ²
@ -40°C après 1 hr.		598 gr/cm ²
Pompabilité		
+ 15,5°C (60°F)		1154 gr/min
-18°C (0°F)		124,6 gr/min
-23°C (-10°F)	US Steel	74,8 gr/min
-29°C (-20°F)		42,7 gr/min
-34°C (-30°F)		25,6 gr/min

ASSUREZ-VOUS D'AVOIR LES INFORMATIONS LES PLUS RÉCENTES EN VISITANT RÉGULIÈREMENT LA PAGE DU PRODUIT SUR NOTRE SITE WEB POUR ACCÉDER À LA DERNIÈRE VERSION DE CETTE FICHE TECHNIQUE.

©Prolab-août2023