



CARLIM

GRASA DE CONTACTO ALIMENTARIO

7 buenas razones para utilizar CARLIM:

1. Excelente adhesividad (anti-proyección) a las velocidades de rotaciones importantes.
2. Gran resistencia a las presiones, a las cargas y a los impactos.
3. Poder lubricante elevado gracias a una base de síntesis de alta viscosidad.
4. Propiedades anti-desgaste reforzadas.
5. Totalmente insoluble al agua y al vapor (ambiente higrométrico elevado).
6. Presenta una estabilidad térmica y mecánica importantes (punto de gota elevado).
7. Consistencia adaptada para todos sistemas de engrasado automático.

CARACTERÍSTICAS

Naturaleza del aceite base: Aceite blanco
Codex – FDA
Naturaleza del espesante: complejo cálcico
Aspecto: compacto/adhesivo
Color: beige a beige claro
Grado NLGI: 1,5
Punto de gota (METTLER): >260 °C.
Viscosidad del aceite base (NFT 60-100):
180 cSt
Penetración después de 60 golpes a
25°C(ISO2137): 295/340
Penetración después de 10.000 golpes
(ISO2137): 350/360
Test 4 bolas desgaste (ISO20623): 0,42mm
Test 4 bolas soldadura (ASTM D 2596): 400
kg.
Corrosión cobre (ASTM D 4048): 1 b
Prueba de rodadura (penetración) (NFT 60-
190): 13
Cojinete de esfera (ASTM D 1263): 4 gr
Temperatura de utilización de -20°C a
+150°C
Resistencia al lavado (ASTM D 1264): 1%

UTILIZACIONES

Especialmente destinada a las industrias agroalimentarias y adaptada para la lubricación relativamente severa y diversificada: Rodamientos o rodillos simples o dobles filas de rodillos fuertemente cargados y prensas granulares utilizadas para la transformación de piensos.

Para engrasar rodillos compresores de las principales marcas de prensas granuladas. Esta grasa también es adecuada para:

Cojinetes de deslizamiento muy exigentes y sometidos a vibraciones o choques repetidos.

Articulaciones, cadenas, movimientos variados en medios acuosos o semisumergidos (conservas, transformación para alimentación animal, industrias del pescado, etc.)

Correderas y levas en las industrias agroalimentarias.

Engranajes desnudos o bajo cárteres no estancos cerca de las cadenas de embotellado, envasado, ensacado...

MODO DE EMPLEO

Se aplica sobre un soporte limpio y seco. Introducir el cartucho en la pistola o engrasadora, aplicar la grasa sobre las partes para engrasar.

PRECAUCIONES DE EMPLEO Y ALMACENAJE

Para más información ver ficha de datos de seguridad.

102021

Las informaciones contenidas en nuestras fichas están basadas en nuestros conocimientos y nuestras experiencias actuales, y son facilitadas a título informativo. No pueden en ningún caso comprometernos en cuanto a una mala utilización de nuestros productos.

SOCOMOR, S.A. – División 7 d'Armor

C/ Diesel, nº1 Bis, Nave 8 – Pol. Ind. Sector Autopista – Apdo. Correos nº12

08150 PARETS DEL VALLES · BARCELONA

Tel. 34 935 738 260 – Fax 34 935 738 261

e-mail: 7darmor@7darmor.es · www.7darmor.es



January 24, 2020

7 d'Armor
Zi Du Prat
CS 53710
Vannes 56037
France

RE: CARLIM
Category Code: H1
NSF Registration No. 160866

NSF has processed the application for Registration of **CARLIM** to the *NSF International Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds* (2017), which are available upon request by contacting NonFood@nsf.org. The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling review.

This product is acceptable as a lubricant with incidental food contact (H1) for use in and around food processing areas. Such compounds may be used on food processing equipment as a protective anti-rust film, as a release agent on gaskets or seals of tank closures, and as a lubricant for machine parts and equipment in locations in which there is a potential exposure of the lubricated part to food. The amount used should be the minimum required to accomplish the desired technical effect on the equipment. If used as an anti-rust film, the compound must be removed from the equipment surface by washing or wiping, as required to leave the surface effectively free of any substance which could be transferred to food being processed.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Mark and Category Code appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (www.nsfwhitebook.org).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at www.nsfwhitebook.org. Please note the letter date reflects most recent product review. NSF utilizes annual verification to ensure no changes have been made to a registered product. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing. Please contact your NSF Account Manager or nonfood@nsf.org if you have any questions or concerns pertaining to this letter.

Sincerely,

Sarah Krol
NSF NonFood Compound Registration Program
Company No: C0268676