

Orion 75

Universalfett for næringsmiddelindustrien

- Et universalt, syntetisk fett som kan smøre det meste av utstyr
- Meget god vann- og korrosjonsmotstand som hindrer utvasking og korrosjon
- Bredt temperaturområde og er helt stabilt fra -50 °C til +180 °C
- Gir fremragende smøreintervaller og redusert fettforbruk
- Meget universelt - reduserer lagerhold
- Passer til alle glidende flater og lagre



Bredt bruksområde gjør Orion 75 velegnet for alle typer næringsmiddelutstyr. Gir langtidsvirkning ved høye temperaturer som tillater utvidete skiftintervaller. Meget gode antislitasje-egenskaper forlenger levetiden på utstyret. Motstår vann som gir langvarig smøre-effekt og beskytter mot korrosjon.

Bruk

Bruksområder:

Orion 75 er et fett som dekker et bredt spekter av utstyret som benyttes i næringsmiddelindustrien. Fettet takler ekstreme temperaturer, fuktige og støvete miljøer og utstyr som går med lave og høye turtall. Orion 75 inneholder PTFE som bidrar til at fettets motstår høye trykk- og slitasjebelastninger. Orion 75 er velegnet for alle typer lagre såvel som glidende flater.

Bruksanvisning:

Orion 75 kan påføres manuelt, med spray, man kan benytte en standard fettpresse (400 grams patron) eller påføre via et sentralsmøreanlegg som kan pumpe NLGI 2 fett. Ved påføring av Orion 75 første gang, fjern det fett som er benyttet fra før og om nødvendig avfett lagrene. Pass på at man ikke oversmører, men påføre den mengden som er anbefalt av lagerprodusenten (eller bruk fettkalkulatoren på www.relekta.no).

Teknisk

Base: Syntetiske baseoljer

Farge: Hvit

Korrosjon: Kopper: pass

Shell 4 Ball: 500 kg

Temperaturområde: -40 °C til +165 °C

Smeltepunkt: >250 °C

Fortykningmiddel: Aluminium kompleks

Vannutvasking: 3 % @ 39 °C

Oljeseparasjon: <5 %

NLGI:

#2

Forpakning

Art. nr	Forpakning
BL075D	5 kg, Plastspann
BL075E	380 g, Patron
BL075S	400 ml, Aerosol