



Auch für den
automatischen
Einpunkt-
Schmierstoffgeber
SKF SYSTEM 24



Lebensmittelverträgliches Kettenöl

Unsere lebensmittelverträglichen Kettenöle wurden speziell für Lebensmittelverarbeitungs- und Getränkeabfüllanlagen entwickelt, in denen hohe Temperaturen, hohe Feuchtigkeit sowie niedrige Temperaturen bei der Auswahl des richtigen Öls entscheidende Faktoren sind. Das gesamte Angebot ist von der NSF (US National Sanitation Foundation) für H1 (gelegentlicher Kontakt mit Lebensmitteln) zugelassen und eignet sich daher für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

LFFM 80

Das Kettenöl LFFM 80 bringt besonders gute Leistungen in feuchten Umgebungen wie etwa in Gärstränken und Pasta-Trocknern, aber auch in Einsatzbereichen, in denen mit Kondensation zu rechnen ist. Dieses halbsynthetische Grundöl mit geringer Viskosität verhindert den Aufbau von Ablagerungen an den Ketten und zeichnet sich durch guten Verschleiß- und Korrosionsschutz aus.



LHFP 150

Das Universalkettenöl LHFP 150 funktioniert hervorragend in Einsatzbereichen mit niedriger bis hoher Temperatur, z. B. in Konditoreien und bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse. Die Formel basiert auf synthetischem Öl und das Produkt bietet einen guten Verschleiß- und Korrosionsschutz sowie ausgezeichnete Alterungs- und Oxidationsbeständigkeit.



LFFT 220

Das für hohe Temperaturen geeignete Kettenöl LFFT 220 kommt hauptsächlich in den Öfen von Bäckereien oder anderen Geräten zum Einsatz, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind. Aufgrund seiner Formel und Synthetikbasis zeichnet es sich durch ausgezeichnete Verschleißfestigkeit und geringe Verdampfungsverluste bei hohen Temperaturen sowie eine hervorragende Oxidationsbeständigkeit aus.



Technische Daten

Kurzzeichen	LFFM 80	LHFP 150	LFFT 220
Beschreibung	Lebensmittelverträglich, H1-Zulassung der NSF	Lebensmittelverträglich, H1-Zulassung der NSF	Lebensmittelverträglich, H1-Zulassung der NSF
Spezifisches Gewicht	0.89	0.85	0.95
Farbe	Weiß	Farblos	Gelb
Grundöl	Halbsynthetisch (Mineral/Ester)	Synthetisches Esteröl	Synthetisches Esteröl
Temperaturbereich	-30 bis +120 °C	-30 bis +120 °C	0 bis 250 °C
Kinematische Viskosität des Grundöls:			
40 °C, mm ² /s	ca. 80	ISO VG 150	ISO VG 220
100 °C, mm ² /s	ca. 10	ca. 19	ca. 17
Flammpunkt	>200 °C	>200 °C	>250 °C
NSF-Zulassung	H1 (Nr.: 146767)	H1 (Nr.: 136858)	H1 (Nr.: 146768)

Bestelldaten

Gebindegrößen	LFFM 80	LHFP 150	LFFT 220
5-l-Kanister	LFFM80/5	LHFP150/5	LFFT220/5
SKF SYSTEM 24 / LAGD 125 ml	LAGD 125/FFM80*	LAGD 125/HFP150*	LAGD 125/FFT220*

* Inkl. Rückschlagventil

Vorteile:

Die Wahl des richtigen Öls für den jeweiligen Einsatzbereich kann sich mehrfach positiv auf den Prozess auswirken:

- Alle SKF Kettenöle zeichnen sich durch ihre hohe Oxidations- und Alterungsbeständigkeit aus, wodurch die Nutzungsdauer der Kette erheblich verlängert wird.
- Die Nachschmierintervalle sind länger und der Ölverbrauch ist geringer, was wiederum den Energieverbrauch senkt, die Verarbeitungseffizienz verbessert, die Kettenhaltbarkeit verlängert und die Wartungskosten reduziert.
- Die geruchs- und geschmacklosen lebensmittelverträglichen Kettenöle entsprechen den allgemeinen Vorschriften für den gelegentlichen Kontakt mit Lebensmitteln und stellen hohe Sicherheitswerte sowie eine einfache Bedienung sicher.

Typische Einsatzbereiche

Typische Einsatzbereiche in der Lebensmittel- und Getränkebranche sind:

- Förderketten
- Antriebsketten
- Hubketten

Bei langsam laufenden Ketten wird normalerweise mit Bürstenschmierung gearbeitet, während bei Ketten mit mittlerer Geschwindigkeit die Tropfschmierung benötigt wird. Bei Ketten mit hoher Geschwindigkeit ist eine Schutzschmierung (über Schmier-systeme) erforderlich, damit die ständige Dauerschmierung sichergestellt wird.

SKF Kettenöle sind in 5-l-Kanistern sowie als Ölfüllstutzen für den automatischen Einpunkt-Schmierstoffgeber SKF SYSTEM 24 erhältlich.

© SKF ist eine eingetragene Marke der SKF Gruppe.

© SKF Gruppe 2012

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit unserer vorherigen schriftlichen Genehmigung gestattet. Die Angaben in dieser Druckschrift wurden mit größter Sorgfalt auf ihre Richtigkeit hin überprüft. Trotzdem kann keine Haftung für Verluste oder Schäden irgendwelcher Art übernommen werden, die sich mittelbar oder unmittelbar aus der Verwendung der hier enthaltenen Informationen ergeben.

PUB MP/P8 13212 DE · November 2012

