Q8 Rossini P 15

Elintarvikelaatuinen synteettinen paineilmaöljy

Kuvaus

Q8 Rossini P 15 on poikkeuksellinen elintarvikelaatuinen synteettinen paineilmaöljy, joka yhdistää korkean suorituskyvyn ja elintarvikelaatuisen puhtauden. Nesteellä on poikkeuksellisen hyvä terveys- ja turvallisuusprofiili, joten sitä suositellaan laitoksiin, joissa käytetään ilmavoitelua. Q8 Rossini P -sarja on NSF-hyväksytty H1-luokan elintarvikelaatuiseksi voiteluaineeksi, joka voi joutua satunnaiseen kosketukseen elintarvikkeiden kanssa.

Käyttökohteet

Q8 Rossini P 15 on tarkoitettu paineilmatyökaluihin ja öljyvoideltuihin ilmatyökaluihin. Sitä suositellaan erityisesti elintarviketeollisuuteen, kuten juomien valmistukseen ja pakkaamiseen, liha- ja siipikarjalaitoksiin sekä pieniin elintarvikeyrityksiin. Q8 Rossini P -sarjaa voidaan käyttää lääketeollisuudessa.

Edut

- *Turvallinen käyttää elintarviketeollisuudessa*
- *Hajuton*
- *Parantaa ominaisuuksiensa ansiosta laitteiden kestävyyttä*
- *Erinomainen synteettinen öljy*
- *Erinomainen hapettumisenkesto*

Spesifikaatiot ja hyväksynnät

ISO	21469

Tekniset tiedot

	Menetelmä	Yksikkö	Tyypillinen
ISO-viskositeettiluokka	*-*	*-*	*15*
Väri	*D 1500*	*-*	*L 0.5*
Tiheys, 15 °C	*D 4052*	*g/ml*	*0,822*
Tiheys, 20 °C	*D 4052*	*g/ml*	*0,816*
Kinemaattinen viskositeetti, 40 °C	*D 445*	*mm²/s*	*17.5*
Kinemaattinen viskositeetti, 100 °C	*D 445*	*mm²/s*	*3.94*
Viskositeetti-indeksi	*D 2270*	*-*	*122*
Jähmepiste	*D 97*	*°C*	*<-60*
Leimahduspiste, COC	*D 92*	*°C*	*220*

Yllä esitetyt arvot eivät ole spesifikaatio. Ne ovat tyypillisiä arvoja, jotka on saatu tuotantotoleranssien rajoissa.