



PRODUKT-INFORMATION

VISCO-SPRAY

Lebensmittelechtes Schmierfett

Art.Nr. 112

EIGENSCHAFTEN:

VISCO-SPRAY ist ein haftfähiges Hochleistungsfett, welches sich aufgrund seiner unbedenklichen Inhaltsstoffe bedenkenlos im Lebensmittelbereich einsetzen lässt. Bewirkt keinerlei Geschmacks- oder Geruchsbeeinträchtigung der Lebensmittel. Wasserbeständig bei 20, 50, 80° C. Vollkommen beständig DIN 51807. Korrosionsgrad 0, DIN 51802. VISCO-SPRAY ist ein echtes ALLROUND-FETT für Betriebe der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

ANWENDUNG:

VISCO-SPRAY eignet sich hervorragend zur Schmierung, wo ein Kontakt der Lebensmittel mit dem Schmierfett technisch unvermeidbar oder nicht auszuschließen ist, z.B. in Bäckereien - Molkereien - Schlachthöfen - Metzgereien - Brotfabriken - Brauereien - Fischbetrieben - Fischfabriken - Genussmittel Industrie, ebenso für den Einsatz bei Elektrizitätswerken und Wasserwerken, Kieswerken usw., wo eine Schmierung unter Wasser notwendig ist und herkömmliche Mittel versagen oder deren Inhaltsstoffe eine Anwendung nicht zulassen.

VISCO-SPRAY schmiert zuverlässig Walz- u. Gleitlager, auch bei erhöhten Lagertemperaturen und Wasserzutritt an den Schmierstellen, Maschinen und Anlagen der Nahrungsmittelindustrie, Maschinen und Arbeitsgeräte, die ständig Wasser oder Dämpfen ausgesetzt sind.

DOSIERUNG:

Dose vor Gebrauch gut und kräftig schütteln, Über Fettung vermeiden, vorhandenes Fett nach Möglichkeit entfernen. Bei Walzlager die Hinweise der Hersteller beachten.