

---

## CRC Direct Contact Food Lube

---

### 1. Description générale



DIRECT CONTACT FOOD LUBE est un lubrifiant de contact alimentaire direct haute performance certifié NSF 3H & H1 et un lubrifiant polyvalent extrêmement efficace pour équipements de transformation alimentaire sur lesquels peuvent survenir des contacts accidentels avec les aliments.



### 2.Features

- Certification NSF : 3H et H1 (165006)
- Non-toxique, odeur minime et sûr pour les zones de production alimentaire
- Actionneur Perma-Lock pour sécurité maximale
- Utiliser comme lubrifiant pour empêcher les aliments de coller aux surfaces
- Offre une lubrification stable et durable des pièces mobiles
- Amplitude élevée de résistance aux températures entre -10°C et 120°C
- Protège contre la corrosion
- Certifié halal
- Ne contient pas de silicone

### 3. Applications

- Lames de mélange
- Plats et plaques de four
- Surfaces de convoyeurs (tous types)
- Moules et plateaux alimentaires
- Crochets
- Lames
- Machines de découpe
- Hachoirs
- Scies
- ...

### 4.Directions

- La surface doit être propre et sèche.
- Appliquer une pellicule fine et égale. Ne pas appliquer en couche trop épaisse.
- Le fluide ne doit pas être mélangé avec un autre lubrifiant pour éviter toute contamination croisée.



## CRC Direct Contact Food Lube

- Une fiche technique de sécurité (FTS) selon la réglementation CE n° 1907/2006 art. 31, avec modifications, est disponible pour tous les produits CRC.

### 5. FICHE PRODUIT TYPE

Aspect :	Liquide incolore transparent
Odeur :	Minime
Base de l'huile :	Minérale
Viscosité cinématique (à 20°C) :	55 CPS
Viscosité cinématique (à 40°C) :	46 CPS
Densité à 20 °C :	0,86 g/ml
Plage de température :	de -10 °C à +120 °C
Point d'éclair (vase ouvert) :	207 °C
Numéro d'enregistrement NSF :	165006

Déclaration sur les allergies (consultez [www.crcind.com](http://www.crcind.com) pour la déclaration complète) : Ne contient pas de matières d'origine animale, d'huiles de noix ou d'ingrédients génétiquement modifiés.

### 6. EMBALLAGE

Volume : 500 ml (33365)



Toutes les déclarations contenues dans cette publication sont basées sur notre propre expérience et/ou sur des essais effectués en laboratoire. En raison de la grande diversité des équipements et conditions d'utilisation ainsi que de l'imprévisibilité des facteurs humains impliqués, nous recommandons de tester nos produits dans des conditions réelles avant utilisation. Toutes les informations sont données de bonne foi, mais sans aucune garantie expresse ou implicite.

Cette fiche technique peut déjà avoir fait l'objet d'une révision en raison d'une modification de la législation, de la disponibilité des produits ou d'expériences nouvellement acquises. La dernière version de cette fiche technique, la seule valide, vous sera envoyée sur simple demande ; vous pouvez également la trouver sur notre site Internet : [www.crcind.com](http://www.crcind.com).

Nous vous de vous inscrire sur ce site Internet afin de recevoir automatiquement les futures mises à jour de ce produit.

Date : 3 janvier 2022