



specialty lubricants



Quality is in our nature

Eurol Grease HY-2/102 FD HT

Synthetisch hybridevet voor hoge temperatuur applicaties

Omschrijving:

Eurol Grease HY-2/102 FD HT is speciaal ontwikkeld voor de smering van zwaarbelaste lagers bij hoge temperatuur. Het is een zogenaamd volsynthetisch hybride vet van de nieuwste generatie en bevat een hoge dosis Eurol Syngis Technology, bestand tegen hoge temperaturen met uitstekende corrosiebeschermende en anti-slijtage eigenschappen. Het droogt niet uit en heeft een uitstekende stabiliteit wanneer het wordt gebruikt in lagers in bijvoorbeeld ovens, staalfabrieken, kettingen, lakstraten, keramiekproductie en de voedingsindustrie waar een hoge productietemperatuur en olie lekkage problemen geven. Eurol Grease HY-2/102 FD HT is geschikt voor incidenteel voedselcontact volgens InS H1.

Instructies voor gebruik:

- Reinig het lager of oppervlak grondig alvorens het smeermiddel aan te brengen
- Geschikt voor de meeste automatische smeersystemen
- Regelmatig bijmeren
- Neem contact op met uw lokale Eurol verkoopspecialist voor additionele instructies en advies aangaande applicaties

Eurol Grease HY-2/102 FD HT heeft de volgende eigenschappen:

- InS H1, 1797556
- Hoge temperatuurstabiliteit
- Geschikt voor bedrijfstemperaturen tot 240°C en pieken van 270°C
- Uitstekende anticorrosie eigenschappen
- Unieke anti-slijtage eigenschappen
- Zeer water (stoom) resistent
- Bestand tegen zon / UV licht
- Droogt niet uit en lekt niet
- Zeer shear stabiel
- Hecht aan het oppervlak bij aanbrengen
- Stabiel in automatische smeersystemen

Fysische eigenschappen:

Kleur	Beige	
NLGI consistentie	2	ASTM D 217
Basisolieviscositeit	200 cSt	ASTM D 445
Bedrijfstemperatuur	-20 - 240 °C	

Vetten - Food - S005141
Versie 1.0, 02-05-2017

De inhoud van dit document is bedoeld om de lezer in staat te stellen zich te oriënteren op eigenschappen en mogelijke toepassingen van Eurol producten. De informatie in dit document kan altijd en zonder voorafgaand bericht gewijzigd worden omwille van voortdurende productresearch en -ontwikkeling. De analysegegevens die in dit productinformatieblad worden genoemd zijn typische waarden. Kleine afwijkingen, die kunnen voorkomen tijdens het normale vervaardigingsproces van het product, zullen de kwaliteit van het product niet beïnvloeden. Hoewel deze tekst met grote zorgvuldigheid is samengesteld, aanvaardt de samensteller geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onvolledigheden en/of onjuistheden in de tekst. De lezer wordt geadviseerd de uiteindelijke productkeuze te maken in samenspraak met de leverancier.