

CERAN FG



Bản Đặc Tính Kỹ Thuật

Mỡ dùng trong công nghiệp thực phẩm

TOTAL

Mỡ Phức Calcium Sulfonate chịu nhiệt cao, kháng nước và chịu cực áp cho ngành công nghiệp thực phẩm

Ứng Dụng

Ngành công nghiệp thực phẩm
Bôi trơn trong các điều kiện khắc nghiệt

Các máy ép viên

Sự khuyến nghị

- **CERAN FG** là loại mỡ hảo hạng đa dụng chịu tải lớn, dựa trên công nghệ phức can-xi tiên tiến và dầu trắng dùng trong ngành thuốc.
- **CERAN FG** là loại mỡ đa dụng chịu cực áp, được khuyến nghị cho các ứng dụng khác nhau trong ngành công nghiệp thực phẩm hoạt động dưới các điều kiện khắc nghiệt (tải trọng cao, nhiệt độ cao, nước, bụi).
- **CERAN FG** rất thích hợp để bôi trơn các máy ép dùng trong ngành công nghiệp chăn nuôi (thực phẩm cho vật cưng, củ cải đường): KAHL, PROMILL, CPM, UMT, VAN AARSEN...).
- Luôn luôn tránh làm bẩn mỡ do bụi bẩn và/hoặc bụi đất khi tra mỡ. Ưu tiên sử dụng hệ thống bơm hơi hoặc ống chứa mỡ.

Đặc Tính

Đã đăng ký NSF-H1
Quy định Hoa Kỳ về sự tiếp xúc ngẫu nhiên thực phẩm



- **CERAN FG** được đăng ký đạt chuẩn NSF-H1 dùng làm mỡ bôi trơn khi có sự tiếp xúc ngẫu nhiên với thực phẩm; mỡ này được sử dụng trong ngành công nghiệp thực phẩm khi sự tiếp xúc ngẫu nhiên giữa chất bôi trơn và thực phẩm có thể xảy ra.
- Tuân thủ tiêu chuẩn FDA 21 CFR 178-3570.
- **ISO 6743-9: L-XBFB 2 DIN 51 502: KP2R-25**

Ưu Điểm

Mỡ đa dụng
Chịu tải cao
Thời gian sử dụng lâu dài
Giảm sự tiêu hao
Chịu nước
Chịu nhiệt cao
Chống ăn mòn siêu hạng

- Nhờ công thức đặc chế và dự trữ về hiệu năng, **CERAN FG** đáp ứng hầu hết các yêu cầu công nghiệp khắc khe.
- **CERAN FG** đảm bảo tuổi thọ máy móc lâu dài trong khi giảm các vấn đề ô nhiễm theo yêu cầu của HACCP (viết tắt của Hazard Analysis and Critical Control Point System).
- Tính ổn định về nhiệt tuyệt hảo. Nó trở lại cấu trúc nguyên thủy khi nguội xuống nhiệt độ xung quanh.
- Khả năng chịu tải siêu việt nhờ đặc tính chịu cực áp và chống mài mòn.
- Khả năng chịu nước hữu hiệu, không bị mất độ đặc nhiều thậm chí khi có một lượng nước lớn xâm nhập vào mỡ. Chịu các chất kiềm và acid thực phẩm.
- Các đặc tính chống oxy hóa và chống ăn mòn tuyệt hảo nhờ tính chất tự nhiên của Calcium Sulfonate, cũng như khi có sự xâm nhập của nước biển.

Đặc Tính Kỹ Thuật

Các Đặc Tính Tiêu Biểu	Phương pháp	Đơn vị tính	CERAN FG
Số đăng ký NSF-H1			131003
Xà phòng / Chất làm đặc		-	Phức Calcium Sulfonate
Phân loại NLGI	ASTM D 217/DIN 51 818	-	2
Màu	Bằng mắt	-	Màu nâu
Sự thể hiện	Bằng mắt	-	Mịn
Nhiệt độ làm việc		°C	-25 đến 180
Độ xuyên kim ở 25°C	ASTM D 217/DIN 51 818	0.1 mm	265 – 295
Thử tải trên máy 4 bi	ASTM D 2596	Kgf	>400
Đặc tính chống rỉ SKF-EMCOR	DIN 51 802/IP220/NFT60-135/ISO 11007	Mức	0 – 0
Điểm nhỏ giọt	IP 396/DIN ISO 2176	°C	>300
Độ nhớt dầu gốc ở 40°C	ASTM D445/DIN 51 562-1/ISO 3104/ IP 71	cSt	100

Các thông số trên đại diện cho các giá trị trung bình dùng làm thông tin tham khảo

CERAN FG – Cập nhật ngày 14 tháng 5 năm 2009

Mỡ này khi được sử dụng theo khuyến nghị và cho mục đích đã dự định, sẽ không có mối nguy hiểm đặc biệt nào. Bản đặc tính an toàn tuân theo pháp chế EC hiện hành có thể được cung cấp bởi Công Ty TNHH Total Việt Nam.