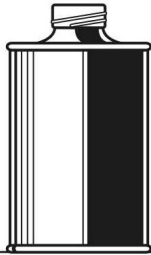




Montagehaftpaste für die Lebensmittelindustrie

Die Montagepaste für die Lebensmittelindustrie ist eine weiße Montage-, Einlauf- und Anti-Seize-Paste für die Lebensmittelindustrie.



Artikelnummer: Montagehaftpaste für die Lebensmittelindustrie
Kategorien: [H1-Schmierstoffe](#), [Montagepaste](#)

Beschreibung

Anwendung:

- zur Montageerleichterung
- für Gleitflächen
- zur Schmierung und Montage von O-Ringen
- zur Schmierung von Lagern und Achsen an
- Haushaltsmaschinen z. B. Mixgeräten, Fleischwölfen, Kupplungen an Schuhputzmaschinen

Eigenschaften:

- Syntheseöl
- verhindert Passungskorrosion (Reibkorrosion)
- verringert den Verschleiß
- verhindert Ruckgleiten (Stick-Slip-Effekt)
- ist völlig wasserabweisend, gut haftfähig
- bietet guten Korrosionsschutz
- verträglich mit Gummiarten und Kunststoffen
- temperaturbeständig von -30 °C bis +1160 °C
- Dichte (15 °C): 1500 kg/m³
- anorganisch, Farbe: weiß
- Food-Grade, d. h. entspricht der NSF bzw. den FDA-Vorschriften, entspricht NSF H1

Gebrauchsanweisung:

Mit einem Pinsel, einem Lappen oder einer Bürste dünn und gleichmäßig auf die zuvor gereinigten Gleitflächen auftragen. Überschüsse



vermeiden.

Qualität:

Die **Montagepaste für die Lebensmittelindustrie** ist eine weiße Montage-, Einlauf- und Anti-Seize-Paste für die Lebensmittelindustrie. Es vermindert Reibung und Verschleiß bei extremen Belastungen wie sehr hohen Drücken oder Temperaturen. Außerdem erleichtert es die Montage und Demontage und verhindert Korrosion und Festfressen (Seizing). Die enthaltenen weißen Festschmierstoffe schützen vor Einlaufschäden und verleihen Notlaufeigenschaften.

Montagepaste für die Lebensmittelindustrie ist ungiftig und entspricht der NSF H1. Es kann zur Schmierung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie verwendet werden und ersetzt dort Montagepasten auf Mineralölbasis.

Liefermenge:

- **500 g** Pinseldose (1 Stk./VE)

Alle Informationen nach bestem Wissen, jedoch ohne Gewähr. Technische Daten sind ca.-Werte und unterliegen den üblichen Produktionsschwankungen.