CARLIM

Graisse Contact Alimentaire Specifique

Nonfood Compounds
Program Listed : H1
Resgistration Number: 160866

7 bonnes raisons d'utiliser CARLIM

1. Excellente **adhésivité** (anti-projection) aux vitesses de rotations importantes.
2. Très grande **résistance** aux pressions, aux charges et aux chocs.
3. Pouvoir **lubrifiant** élevé par l'apport d'une base de synthèse de très haute viscosité.
4. Propriété **anti-usure** renforcée.
5. Totalement **insoluble** à l'eau et à la vapeur (ambiance hygrométrique élevée).
6. **Stabilités** thermique et mécanique importantes (point de goutte élevé).
7. **Consistance** adaptée pour l'ensemble des systèmes de graissage automatiques .

-20/+100°C

Particulièrement adapté pour :

I.A.A. Industries Bâtiments Collectivités

Particulièrement destinée aux industries agroalimentaires et adaptée pour la lubrification relativement sévère et diversifiée : Roulements ou galets simples ou doubles rangées de rouleaux fortement chargés, des presses à granuler utilisées pour la transformation d'alimentation animale.

Pour le graissage des galets compresseurs des principales marques de presses à granulés. Cette graisse convient également pour :
- Paliers lisses très sollicités et soumis à des vibrations ou chocs répétés.
- Articulations, chaînes, mouvements variés dans des milieux aqueux ou semi-immergés (conserveries, transformation pour alimentation animale, industries du poisson, etc…)
- Glissières et cames dans les industries agroalimentaires.
- Engrenages nus ou sous carters non étanches près des chaînes d'embouteillage, de conditionnement, d'ensachage …

Caractéristiques

Nature de l'huile de base : Huile minérale blanche
Nature de l'épaississant : complexe calcium
Aspect : lisse
Grade NLGI (ASTM D 217): 1
Point de goutte (IP 396) : >260 °C.
Viscosité huile de base à 40°C (ASTM D 7152) : 190 mm²/s
Viscosité huile de base à 100°C (ASTM D 7152) : 22 mm²/s
Pénétration après 60 coups (ISO2137) : 310/340
4 billes soudure (DIN 51350:4) : 5500 N
4 billes usure (ISO 20623) : 0,5 mm
Densité (IP 530) : 910 kg/m^3

Corrosion cuivre (ASTM D 4048) : 1a
Température d'utilisation de -20 °C à + 100°C (max +120°C)
Water wash out at 79°C (ISO 11009) : <5%

Informations complémentaires : se référer à la fiche de données de sécurité.

FR25082023/2

7 en +

BD10 : Dégrippant écologique multi-fonctions.

Nos emballages carton sont recyclables et réalisés dans le respect des forêts selon la marque FSC. Nos plastiques sont facilement recyclables.
Cette fiche annule et remplace la précédente. Les informations contenues dans nos fiches techniques sont basées sur notre connaissance et expérience actuelle, et sont données à titre indicatif. Elles ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité quant à la mauvaise utilisation de nos produits. Photos et images non contractuelles.

Tél 02 97 54 50 00
Www.7darmor.fr

7 d'Armor

January 24, 2020

7 d'Armor
Zi Du Prat
CS 53710
Vannes 56037
France

RE: CARLIM
Category Code: H1
NSF Registration No. 160866

NSF has processed the application for Registration of **CARLIM** to the *NSF International Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds* (2017), which are available upon request by contacting NonFood@nsf.org . The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling review.

This product is acceptable as a lubricant with incidental food contact (H1) for use in and around food processing areas. Such compounds may be used on food processing equipment as a protective anti-rust film, as a release agent on gaskets or seals of tank closures, and as a lubricant for machine parts and equipment in locations in which there is a potential exposure of the lubricated part to food. The amount used should be the minimum required to accomplish the desired technical effect on the equipment. If used as an anti-rust film, the compound must be removed from the equipment surface by washing or wiping, as required to leave the surface effectively free of any substance which could be transferred to food being processed.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Mark and Category Code appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (www.nsfwhitebook.org).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at www.nsfwhitebook.org . Please note the letter date reflects most recent product review. NSF utilizes annual verification to ensure no changes have been made to a registered product. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing. Please contact your NSF Account Manager or nonfood@nsf.org if you have any questions or concerns pertaining to this letter.

Sincerely,

Sarah Krol
NSF NonFood Compound Registration Program
Company No: C0268676