



MICRO FOOD LUB

LUBRIFIANT POLYVALENT AU PTFE MICRONISÉ



Nonfood Compounds
Program Listed: H1
Registration Number: 161731



-30/+180°C



7 bonnes raisons d'utiliser MICRO FOOD LUB

1. MICRO FOOD LUB est un produit complet pour la maintenance, la lubrification et la protection **longue durée** en domaine alimentaire.
2. MICRO FOOD LUB est conforme aux normes NSF (**Alimentaire**).
3. **Efficace** : il permet une lubrification propre et sèche.
4. Sa formulation spécifique permet une excellente **fixation** des particules de PTFE et une meilleure **pénétration** sur les zones lubrifiées.
5. **Hydrophobe** : résiste au délavage.
6. **Protecteur** : diminue fortement les usures des pièces en mouvement.
7. Résiste à des températures de **-30°C à +180°C**.

Particulièrement adapté pour :



Industries



Collectivités



Transports



I.A.A.

Industrie alimentaire : embouteillage, conserves, surgelés, alimentation animale, panification.

Industrie graphique.

Santé publique : médicaments, Hôpitaux, cuisines.

Caractéristiques	Mode d'emploi
<p>Huiles PAO alimentaire, solvant paraffinique alimentaire. Additifs : particules de PTFE micronisées, additifs EP et anticorrosion Densité à 20 °C : 0,89 ± 0,10 Point éclair : 56 °C Viscosité à 40°C : 180 mm²/s Viscosité à 100 °C : 641 mm²/s Indice de viscosité : 275 Point de congélation : < - 25 °C Volume net : 400ml</p>	<p>Les pièces doivent d'abord être bien nettoyées avec un détergent organique ou alcalin. Agiter légèrement l'aérosol avant usage. Vaporiser sur les pièces à lubrifier Laisser agir quelques minutes</p> <p>Informations complémentaires : se référer à la fiche de données de sécurité.</p>

FR08072020/3

7 en +

MICRO GREASE : Graisse blanche au PTFE micronisé.

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

7d'Armor



Nonfood Compounds

NSF International / Nonfood Compounds Registration Program

July 07, 2020

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

RE: MICROFOOD LUB
Category Code: H1
NSF Registration No. 161731

NSF has processed the application for Registration of **MICROFOOD LUB** 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,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S Krol", written over a light blue horizontal line.

Sarah Krol
NSF NonFood Compound Registration Program
Company No: C0268676