

GRASA PARA MÁQUINAS  
ALIMENTARIAS CLARION®, NO. 2



Fecha 03/12

- DESCRIPCIÓN:** La Grasa para Máquinas Alimentarias Clarion, No. 2 lubrica efectivamente la mayoría de las máquinas utilizadas para fabricar, elaborar, envasar y almacenar productos alimentarios. El rango de temperatura aproximado de esta grasa NLGI No. 2 es de 0 a 275°F (-18 a +135°C). La Grasa para Máquinas Alimentarias Clarion, No. 2 es muy resistente al lavado por agua y es insoluble en agua. La textura es suave, mantequillosa y adhesiva. La grasa tiene un olor neutro atenuado a petróleo y es de color transparente ligeramente nublado. La grasa no mancha.
- CUALIDADES:** Grasa de olor neutro atenuado a petróleo, no manchante y no pigmentada. El aceite mineral utilizado para preparar esta grasa es Aceite Mineral Blanco de Uso Alimentario y cumple con los reglamentos FDA 21 CFR 172.878 y 178.3620(a). Es muy resistente al lavado por agua e insoluble en agua. El producto terminado cumple con el reglamento FDA 21 CFR 178.3570 “Lubricantes con contacto accidental con alimentos”.
- APLICACIONES:** Máquinas de elaboración y envasado de alimentos donde existe la posibilidad de contacto accidental. Lubricación de bombas de pozos de agua y máquinas de sistemas de agua en los cuales se requiere o se desea un lubricante certificado según las normas NSF/ANSI Standard 60 y/o NSF/ANSI Standard 61.
- CLASIFICACIÓN:** **Certificado según las normas NSF/ANSI Standard 60: Productos Químicos para Tratamiento del Agua Potable—Efectos sobre la Salud, y NSF/ANSI Standard 61: Componentes de los Sistemas de Agua Potable—Efectos sobre la Salud**
- Registro NSF H1** — Enumerada en el “Registro de Sustancias Patentadas y Compuestos No Alimenticios de la NSF”. Estos productos están autorizados para ser utilizados bajo los Programas de Inspección y Calificación del USDA.
- NSF H1 - Lubricantes con contacto accidental (Definición)**  
 “Estos compuestos pueden ser utilizados como lubricantes o como películas antioxidantes en equipos y piezas de maquinarias en ubicaciones donde existe un contacto de la parte lubricada con productos comestibles. También pueden utilizarse como agente antiadherente en junta o sellos de los cierres de tanques. La cantidad utilizada debería ser la mínima necesaria para lograr el efecto técnico deseado en el equipo. Si se utiliza como película antioxidante, el compuesto debe ser eliminado de la superficie del equipo por lavado o limpieza, como sea necesario para dejar la superficie efectivamente libre de cualquier sustancia que pueda ser transferida a los alimentos que están siendo procesados.”



(Continúa)

**GRASA PARA MÁQUINAS  
ALIMENTARIAS CLARION®, NO. 2**



Fecha 03/12 - (Continuación)

**PROPIEDADES TÍPICAS:**

**GRASA PARA MÁQUINAS ALIMENTARIAS CLARION®, NO. 2**

<b>Número de Consistencia NLGI</b>	<b>2</b>
Código de Material	655699009
Espesante	Jabón de Calcio Anhidro
Textura	Suave, Mantequillosa, Adhesiva
Agentes de Carga	Ninguno
Color, Observado	Transparente, Ligeramente Nublado (Puede tener un ligero tono amarillo después de su almacenamiento)
Penetración Trabajada 60 Golpes, ASTM D-217	265-295
Punto de Gota, ASTM D-566, °F (°C)	290 (143)
Lavado por Agua, ASTM D-1264, % pérdida a 100°F	2,4
Separación de Aceite, ASTM D-1742, % pérdida	3,6
Rango de Temperatura de Aplicación Aproximado, °F (°C)	0 a 275 (-18 A 135)
Registro NSF (Número de Registro)	H1 (124598)
Certificado según NSF/ANSI Standard 60	✓
Certificado según NSF/ANSI Standard 61	✓
FDA, 21 CFR 178.3570	✓
Viscosidades del Fluido Base, a 100°F, cSt (SUS)	194 (899)
Índice de Viscosidad	140