



LubritecReady

Descrizione

LubritecReady è un **lubrificante** per **accoppiamenti e trasmissioni meccaniche esterne in utilizzi estensivi**, formulato con **nanotecnologie** di ossidi ed esteri a **base vegetale**.

Garantisce eccellenti prestazioni antiattrito, antiusura e antissidazione. **Certificato food grade (NSF H1)**.

Prodotto pronto uso, a concentrazione standard, da utilizzare in **quantità standard**.

Applicazioni

Adatto in ogni **lubrificazione "esterna"** di accoppiamenti e trasmissioni meccaniche non chiuse come quelle di di catene, cuscinetti, ingranaggi, boccole, nastri trasportatori, guide, slitte, piani di scorrimento, manovelle, funi metalliche, verricelli, argani, ecc.

Idoneo anche per altre applicazioni come: lame e catene delle motoseghe.

Non adatto per lubrificazioni "interne" di scatole chiuse.

Certificato per contatto accidentale in industrie alimentari, cosmetiche, farmaceutiche e veterinarie (NSF H1).

Vantaggi Clienti

La formulazione a base di **nanotecnologie** permette un **ulteriore potenziamento** delle caratteristiche e dei vantaggi tradizionali dei lubrificanti.

Riduzione **costi di manutenzione** connessi a minore usura e minore surriscaldamento.

Riduzione **costi energetici** connessi al migliore rendimentimento meccanico e termico.

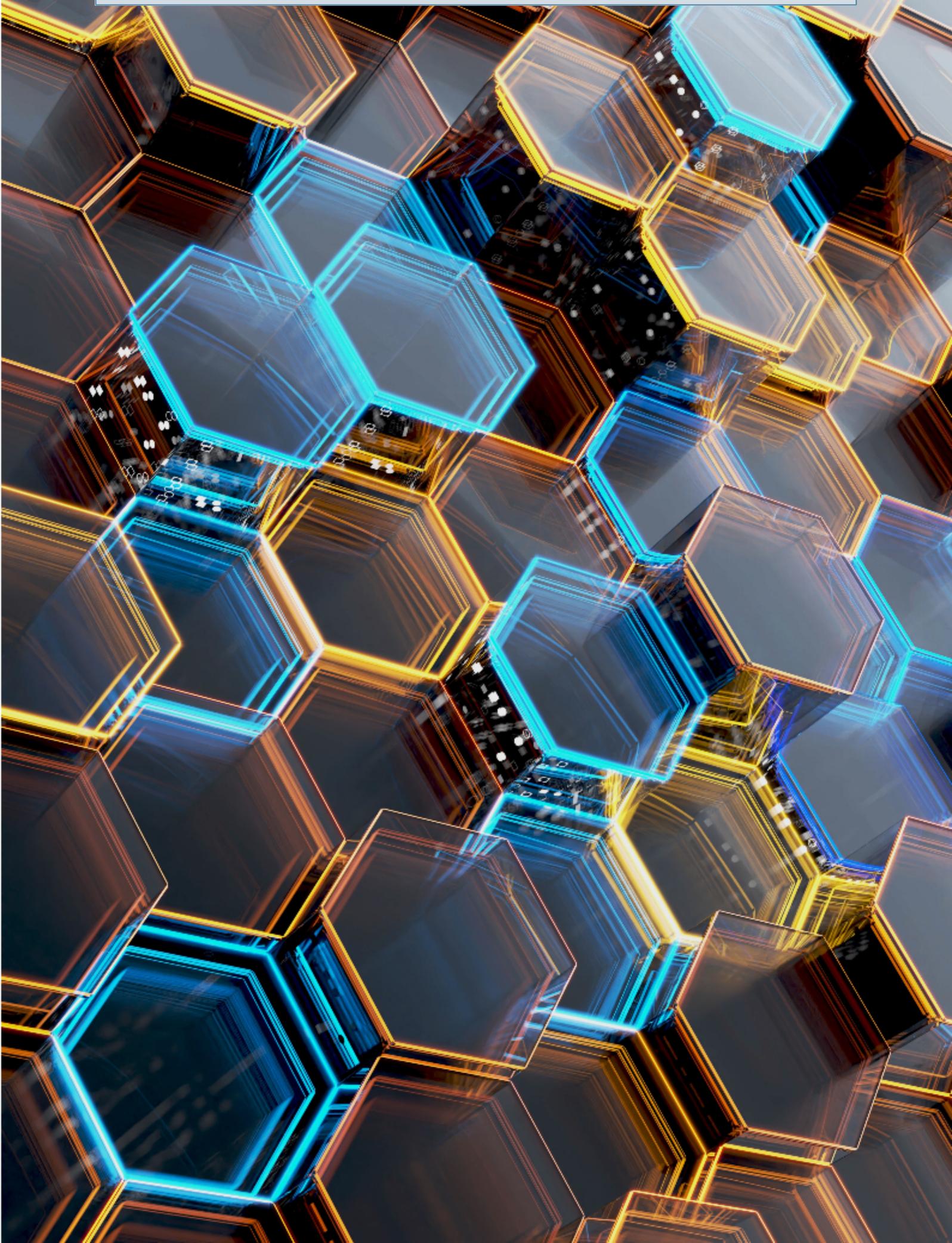
Incremento di produttività connesso al minor numero di **tempi morti e fermo macchine** per insufficiente dissipazione di calore.

Incremento di produttività connesso al maggior **rendimento meccanico**.

Compatibilità umana e ambientale connesso all'utilizzo di nanotecnologie sicure e di una base

vegetale.

Consumo minore connesso alla diminuzione delle frequenze di rilubrificazione per l'incrementato potere lubrificante ottenuto dalla nanotecnologia.



Caratteristiche

Proprietà	Unità di misura	Valore tipico
Colore	--	Trasparente
Densità a 20°C	Kg/m ³	875
Viscosità 40°C	mm ² /S	> 50
Punto di infiammabilità	°C	> 100
Dimensione media nanoparticella	nm	< 80

Raccomandazioni

Utilizzare in volumi inferiori rispetto ai prodotti tradizionali (dal 20% al 80% a seconda dei casi).

Stoccaggio

Non richiede particolari precauzioni nello stoccaggio e nel trasporto.
Stoccare e conservare nei contenitori originali chiusi ermeticamente, al coperto, al riparo dall'umidità, dall'esposizione diretta ai raggi solari ed agli agenti atmosferici.
Shelf life in confezione sigillata e conservata a temperatura ambiente: almeno 2 anni.

Specifiche

NSF H1 (food grade - incidental food contact)