CASSIDA FLUID GL SERIES
加适达食品级 齿轮油 GL 系列

产品说明

加适达食品级 GL 系列齿轮油是特别为食品和饮料加工及包装工业中的闭式齿轮润滑而研制的高性能抗磨齿轮油。此类产品以合成基础油和精选添加剂精心调配而成，完全满足食品行业的严苛要求。加适达食品级 GL 系列齿轮油通过 NSF ISO 21469 认证，并在 NSF 注册登记为 H1 类，用于存在偶尔与食品接触的部位。其生产流程符合德国福斯特种油 Lubritech 的质量标准，生产工厂通过 HACCP 及 GMP 审核，满足 ISO9001 及 ISO21469 对于质量和卫生方面的要求。

认证及技术规范

NSF H1&NSF ISO 21469
Kosher （犹太教食品法规）
Halal （伊斯兰教食品法规）

DIN 51506 VBL(GL150，220), VCL(GL150)

ISO/DP 6743/6 L-CKD
DIN 51517 CLP

性能特点

- 优异的高温性能，即使在高温下也能防止生成有害氧化物
- 采用高级合成基础油，在多数工作条件下都能提供卓越的润滑效果
- 优异的极压性能使其不仅适用于钢对钢齿轮，还可用于磷青铜蜗轮蜗杆的润滑
- 无不良气味和口味
- 粘度指数高，粘度随温度变化很小

与密封及油漆的兼容性

与食品机械设备上常用的橡胶、垫圈和密封相容。

应用范围

- 食品工业中的各种闭式齿轮
- 也可用于生产食品包装物的设备

处置和储存

所有食品级润滑油均需单独存放，不要与其他油品、化学品、食品存放一处，避免阳光直射或其他热源，储存温度介于 0°C - 40°C 之间。满足这些储存条件，该系列产品的使用期限自生产日期算起可以达到 5 年。原装产品开启后须在 2 年内使用（或在自生产日期 5 年内使用，以时间早者为准）。

本产品资料仅供参考，所提供的信息和数据是当前生产的典型值，符合技术规范，可能会有变动。这些数据的准确性，没有任何明确的或暗示的对于产品的适销性、适合何种用途或任何其它保证。以上结论应从使用中得出，但是风险是同产品的使用相联系的。

While the information and figures given here are typical of current production and confirm to specification, minor variations may occur. No warranty expressed or implied is given concerning the accuracy of the information or the suitability of the products.

CASSIDA FLUID GL SERIES
加适达食品级 齿轮油 GL 系列

典型数据 （当前生产的典型数据。数据可能存在变化。）

			CASSIDA FLUID GL				
			150	220	320	460	680
性能		测试标准					
NSF 注册号			144689	144690	144691	144692	144693
颜色			无色或浅黄色				
+15 °C 下的密度	kg/m³	ISO 12185	845	847	852	855	858
闪点	°C	ISO 2592	268	276	278	270	286
倾点	°C	ISO 3016	-54	-48	-45	-45	-39
+40 °C 下粘度	mm²/s	ISO 3104	150	220	320	460	680
+100 °C 下粘度	mm²/s	ISO 3104	18.9	25.0	33.4	43.8	58.6
粘度指数		ISO 2909	143	143	147	148	152
FZG 试验 A/8.3/90 失效载荷等级		ISO 14635-1	＞12				

以上数据为当前产品的典型数据，而并不等同于技术规范。

The characteristics do not constitute a specification.

本产品资料仅供参考，所提供的信息和数据是当前生产的典型值，符合技术规范，可能会有变动。这些数据的准确性，没有任何明确的或暗示的对于产品的适销性、适合何种用途或任何其它保证。以上结论应从使用中得出，但是风险是同产品的使用相联系的。

While the information and figures given here are typical of current production and confirm to specification, minor variations may occur. No warranty expressed or implied is given concerning the accuracy of the information or the suitability of the products.