

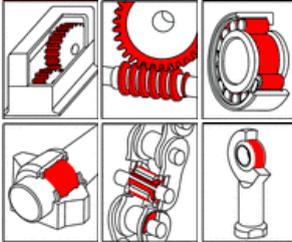


## OKS 473 - Produktinformation

### Einsatzgebiete:

Für geschlossene Getriebe und Getriebmotoren, Wälz- und Gleitlager auch bei höheren Drehzahlen, z.B. an Abfüll- und Verpackungsmaschinen. Für Gelenke und Gelenkwellen, Ketten, wenn Fettschmierung vorgesehen.

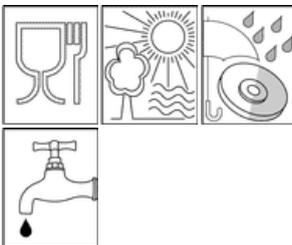
### OKS 473 Fließfett für die Lebensmitteltechnik



### Vorteile und Nutzen:

Toxikologisch unbedenklich im Sinne des §31, Absatz 1, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes. Formulierung gemäß der FDA- Richtlinie 21 CFR 178.3570. Registriert von der NSF in der Kategorie H1 unter der Nummer 140 485. Lange Betriebszeiten durch gute Oxidations- und Alterungsbeständigkeit. Verschleißmindernd durch gut haftenden, tragfähigen Schmierfilm. Bester Korrosionsschutz durch spezielle Additivierung. Die geringe dynamische Zähigkeit ermöglicht den Einsatz bei geringen Lagerspiel und Getriebefreiräumen. Gut förderbar über Zentralschmieranlagen. Sehr gut beständig gegen Heiß- und Kaltwasser, wässrig-alkalische und saure Desinfektions- und Reinigungsmittel.

### Anwendung:



Für optimale Wirkung Schmierstelle sorgfältig, z.B. mit OKS 2610/OKS 2611 Universalreiniger, reinigen. Vor Erstbefüllung Korrosionsschutzmittel entfernen. Getriebe so befüllen, daß die eintauchenden Zähne den Schmierstoff sicher befördern. Konstruktiv entsprechend ausgelegte Lager so befüllen, daß alle Funktionsflächen sicher Fett erhalten. Hinweise des Getriebe-, Lager- und Maschinenherstellers beachten. Nachschmierung über automatische Schmiersysteme möglich, kann aber auch mit Pinsel, Spachtel, etc. erfolgen. Nachschmierfrist und -menge entsprechend Einsatzbedingungen festlegen. Ist die Abführung des Altfettes nicht möglich, Fettmenge begrenzen, um eine Überschmierung des Lages zu vermeiden. Bei langen Nachschmierintervallen ist ein kompletter Fettaustausch anzustreben. Nur mit geeigneten Schmierstoffen mischen. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unsere Anwendungstechnik gerne zur Verfügung.

### Zusatzinformationen:

Liefergebilde (Artikelnummer):

- 1 kg Dose (00473034)
- 5 kg Hobbock (00473050)
- 25 kg Hobbock (00473062)
- 180 kg Faß (00473070)

Version:  
D-04.1/08

Die Angaben in dieser Druckschrift entsprechen dem neuesten Stand der Technik sowie umfangreichen Prüfungen und Erfahrungen. Bei der Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten und der technischen Gegebenheiten können sie lediglich Hinweise auf Anwendungen geben und sind nicht auf jeden Einzelfall voll übertragbar, daher können daraus keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Eine Haftung für die Eignung unserer Produkte für bestimmte Verwendungen sowie für bestimmte Eigenschaften der Produkte übernehmen wir nur, wenn diese im Einzelfall schriftlich zugesagt worden sind. In jedem Fall berechtigter Gewährleistungsansprüche sind diese auf die Lieferung mangelfreier Ersatzware der, wenn diese Nachbesserung scheitern sollte, auf die Rückerstattung des Kaufpreises beschränkt. Alle weitergehenden Ansprüche, insbesondere die Haftung für Folgeschäden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Änderungen sind im Interesse des Fortschritts vorbehalten. ® = eingetragenes Warenzeichen



# OKS 473 Fließfett für die Lebensmitteltechnik

## Technische Daten

	Norm	Bedingungen	Einheit	Wert
Kennzeichnung	DIN 51 502	DIN 51 825		KPHC00K-40 GPHC00K-40
<b>Grundöl</b>				
Typ				PAO
Viskosität	DIN 51 562-1	+40°C	mm <sup>2</sup> /s	160
<b>Verdicker</b>				
Art				Aluminium- Komplex- Seife
Konsistenz	DIN 51 818	DIN ISO 2137	NLGI- Klasse	00
Walkpenetration	DIN ISO 2137	60 DH	0,1 mm	400 - 430
Fließdruck	DIN 51 805	-60 °C	mbar	< 1.000
Tropfpunkt	DIN ISO 2176		°C	> 220
<b>Anwendungstechnische Daten</b>				
Farbe				gelblich
<b>Einsatztemperaturen</b>				
Untere Einsatztemperatur	DIN 51 805	< 1.400 hPa	°C	-45
Obere Einsatztemperatur	DIN 51 821-2	F <sub>50</sub> (A/1500/600), 100h	°C	120
DN- Wert			mm min	500.000
<b>Verschleisschutzprüfungen</b>				
FZG- Prüfung	DIN 51 354 T2	A/2,76/50	Schadenstufe	> 12
<b>Freigaben/Spezifikationen</b>				
Lebensmitteltechnik				NSF H1 Reg.-Nr. 140 485

Die Angaben in dieser Druckschrift entsprechen dem neuesten Stand der Technik sowie umfangreichen Prüfungen und Erfahrungen. Bei der Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten und der technischen Gegebenheiten können sie lediglich Hinweise auf Anwendungen geben und sind nicht auf jeden Einzelfall voll übertragbar, daher können daraus keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Eine Haftung für die Eignung unserer Produkte für bestimmte Verwendungen sowie für bestimmte Eigenschaften der Produkte übernehmen wir nur, wenn diese im Einzelfall schriftlich zugesagt worden sind. In jedem Fall berechtigter Gewährleistungsansprüche sind diese auf die Lieferung mangelfreier Ersatzware der, wenn diese Nachbesserung scheitern sollte, auf die Rückerstattung des Kaufpreises beschränkt. Alle weitergehenden Ansprüche, insbesondere die Haftung für Folgeschäden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Änderungen sind im Interesse des Fortschritts vorbehalten. ® = eingetragenes Warenzeichen