



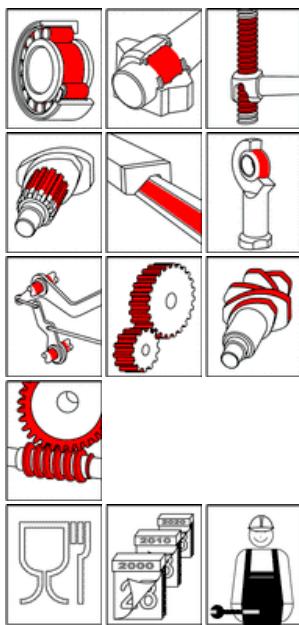
OKS 470 - Produktinformation

Einsatzgebiete:

Schmierung hochbelasteter Gleit-, Wälz- und Gelenkkäger, Spindeln und Führungen an Maschinen der Lebensmittel-, Getränke-, Textil-, Bekleidungs-, Papier- und Kartonagenindustrie, an feinmechanischen und Haushaltsgeräten.

OKS 470

Weißen Allround
Hochleistungsfett
(auch für die
Lebensmittel-
technik)



Vorteile und Nutzen:

Beste Eignung als Sicherheitsfett bei verschmutzungsfreien Schmierstellen. Einsparung von Wartungs- und Schmierstoffkosten durch Verminderung von Ausfallzeiten und Instandsetzungen. Registriert von der NSF in der Kategorie H2 unter der Nummer 137707 für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik wenn der Kontakt mit dem Lebensmittel nicht möglich ist.

Anwendung:

Für optimale Wirkung Schmierstelle sorgfältig, z.B. mit OKS 2610/OKS 2611 Universalreiniger, reinigen. Vor Erstbefüllung Korrosionsschutzmittel entfernen. Lager so befüllen, daß alle Funktionsflächen sicher Fett erhalten. Normale Lager bis ca. 1/3 des freien Lagerinnenraums befüllen. Langsam laufende Lager (DN-Wert < 50.000) und deren Gehäuse voll befüllen. Hinweise des Lager- und Maschinenherstellers beachten. Nachschmierung mit Fettpresse über Schmiernippel oder automatischen Schmiersystemen. Nachschmierfrist und -menge entsprechend Einsatzbedingungen festlegen. Ist die Abführung des Altfettes nicht möglich, Fettmenge begrenzen, um eine Überschmierung des Lages zu vermeiden. Bei längeren Nachschmierintervallen ist ein kompletter Fettaustausch anzustreben. Nur mit geeigneten Schmierstoffen mischen. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unsere Anwendungstechnik gerne zur Verfügung.

Zusatzinformationen:

- Liefergebinde (Artikelnummer):
- 10 g Tube (00470011)
 - 100 g Tube (00470012)
 - 400 ml Kartusche (00470019)
 - 1 kg Dose (00470034)
 - 5 kg Hobbock (00470050)
 - 25 kg Hobbock (00470062)
 - 180 kg Faß (00470070)

Version:

D-08.1/10

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 470 Weißes Allround Hochleistungsfett (auch für die Lebensmitteltechnik)

Technische Daten

	Norm	Bedingungen	Einheit	Wert
Kennzeichnung	DIN 51 502	DIN 51 825		KF2K-30
Grundöl				
Typ				Mineralöl
Viskosität	DIN 51 562-1 DIN 51 562-1	40°C 100°C	mm²/s mm²/s	ca. 110 ca. 10
Verdicker				
Art				Lithiumhydroxystearat
Konsistenz	DIN 51 818	DIN ISO 2137	NLGI- Klasse	2
Walkpenetration	DIN ISO 2137	60 DH	0,1 mm	265 - 295
Tropfpunkt	DIN ISO 2176		°C	> 195
Ölabscheidung	DIN 51 817	168h/40°C	Masse-%	< 5
Zusätze				
Festschmierstoffe, Art				weiße Festschmierstoffe
Anwendungstechnische Daten				
Dichte	DIN EN ISO 3838	+20°C	g/cm³	0,93
Farbe				hellbeige
Einsatztemperaturen				
Untere Einsatztemperatur	DIN 51 805	< 1.400 hPa	°C	-30
Obere Einsatztemperatur	DIN 51 821-2	F ₅₀ (A/1500/600), 100h	°C	120
DN- Wert	ohne		mm min	300.000
Wasserbeständigkeit	DIN 51 807-1	+90°C	Grad 1-3	1 - 90
Korrosionsschutzprüfungen				
SKF-EMCOR	DIN 51 802	168 h, dest. Wasser	Kor.-Grad 1-5	0 und 0
SKF-EMCOR, auf Kupfer	DIN 51 811	24h/100°C	Kor.-Grad 1-5	1 - 100
Verschleissenschutzprüfungen				
VKA- Schweißlast	DIN 51 350-4		N	3.600
VKA- Verschleiß	DIN 51 350-5	1 h/800 N	mm	< 1
Freigaben/Spezifikationen				
Lebensmitteltechnik				NSF H2 Reg.-Nr. 137707
Mindestlagerdauer	geschlossenes Originalgebinde	kühle, trockene Lagerung	Monate	36

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