

# 625

## CXF

*Korrosionsbeständiges Hochdruckfett, geeignet für Kontakt mit Nahrungsmittel*

### Beschreibung

Ausgezeichneter Widerstand gegen Auswaschen durch Wasser, Laugen, Hygienereiniger, Prozessflüssigkeiten und Dampf wurde nun mit einem hochreinen weißen USP-Mineralöl kombiniert, um Chesterton® 625 CXF zu ergeben, das für den Einsatz mit Nahrungsmitteln, Getränken und Pharmazeutika geeignet ist. Als hochwertiges Fett, das wasserfest ist, wird 625 auch bei starker Wasserströmung nicht ausgewaschen. Mit einem Fallpunkt von 318 °C wird es innerhalb der empfohlenen Betriebsparameter nicht schmelzen und ausfließen.

625 ist von der US-Behörde NSF unter H1 registriert und erfüllt die FDA-Bestimmungen 178.3570. Es kann als einziges Schmierfett in Anlagen zur Erzeugung von Nahrungsmitteln, Getränken, Pharmazeutika und zur Fleisch- und Geflügelverarbeitung eingesetzt werden.

Chesterton 625 CXF ist nicht fleckend. Fettflecken auf Böden und in Verpackungsanlagen können beachtlich verringert werden. Verwenden Sie 625 zum Schmieren von Verpackungsmaschinen und von Ausrüstungsmaschinen in Papierfabriken.

Chesterton 625 CXF ist geschmack- und geruchlos. Es eignet sich ideal als Instandhaltungs- oder Produktionsschmiermittel für Nahrungsmittel verarbeitende Anlagen sowie Mischer, Abfüll-, Verpackungs- und Produktionsmaschinen.

Chesterton 625 enthält keine tierischen Fette oder Öle, die ranzig werden können und biologisches Wachstum fördern. Außerdem enthält es keine Schwermetalle, die besondere Vorsichtsmaßnahmen erfordern und den Einsatz einschränken.

### Zusammensetzung

Chesterton 625 wird aus dem hochwertigsten weißen Mineralöl-Grundstoff mit USP-Güteklasse hergestellt. Ausgewählte synthetische Polymere und das Öl werden mit einem eigens entwickelten und patentierten Sulfonatkomplex-Verdickungsmittel eingedickt. Antioxidantien, Extremdruck- und Verschleißschutz-Zusatzstoffe

<b>Typische physikalische Eigenschaften</b>		<b>625 CXF</b>
Aussehen		Hellbeige
Konsistenz, NLGI (DIN 51 818)		2
Beschaffenheit		Glatt, butterartig
Spezifisches Gewicht, 25 °C		0,95-1,05
Auf Ölbasis	USP weiß, Mineralöl mit Nahrungsmittelgüte	
Verdickungsmittel	Sulfonatkomplex spezieller Zusammensetzung, schmilzt nicht	
Schmierzusätze	Keine Schwermetalle, Zusätze für Beständigkeit bei extremem Druck, verschleißhemmende Zusätze, Reibhemmungszusätze, oberflächenreaktiver Rostschutz und korrosionshemmende Zusätze, Oxidationsinhibitoren	
Einsatztemperaturbereich über 170 °C muss häufiger nachgeschmiert werden		-30 °C bis 204 °C
Fallpunkt (ASTM D 2265, DIN 51 801/1)		318 °C
Tiefenwirkung (ASTM D 217, DIN ISO 2137)		265 - 295
Arbeitsstabilität (ASTM D 217) % Änderung		
10.000 Hübe		-1,0
100.000 Hübe		-2,5
Ölseparation, % Verlust (ASTM D 1742)		0,2
Vierkugel-Versuch E.P. (ASTM D 2596, DIN 51 350/4) Lastverschleißindex		92
Verschweißlast, kg (N)		620 (6080)
Vierkugel-Versuch (ASTM D 2266, DIN 51 350/5), Kerbe, mm 40 kg, 1200 1/min, 75 °C, 1 Std.		0,38
Timken-Last (ASTM D2509)		29,5 kg
Lagerstandzeit (ASTM D 3527), Stunden		180
Bombenoxidation (ASTM D 942), Abfall in psi, 1000 Stunden		9,0
Viskosität des Basisöls (ASTM D 445, DIN 51 561)		
40 °C		95 cSt
100 °C		11 cSt
Viskositätsindex, VI		97
Auswaschen durch Wasser (ASTM D 1264) 79 °C		<0,05
Korrosionsbeständigkeit (ASTM B 117), 5% NaCl		>1000 Std. bei 50 µm Schichtstärke
Kupferkorrosion (ASTM D 4048, DIN 51.811)		0/1B
ISO/DIN-Klassifizierung	ISO-L-XC E I B2/DIN 51 502-K LP 2 P1-30	

verleihen Chesterton 625 hervorragende Beständigkeit gegen Auswaschen, Scherstabilität, Ermüdungsbeständigkeit und verschleißhemmende Eigenschaften.

Verstärkung durch mikroskopisch kleine, dispergierte Plateletten-artige Teilchen polarer und nicht polarer Schmierzusätze verleihen Chesterton 625 CXF mehrere Vorteile:

■ Verbesserte Schmierwirkung – geringer Reibungsbeiwert bedeutet bessere Schmierwirkung und weniger Maschinenverschleiß.

■ Erhöhte Belastbarkeit – Zusatzstoffe in Mikrometergröße haften an der Oberfläche an und schützen Maschinenteile, die mit extremem Druck beaufschlagt werden.

■ Das ist ein zusätzlicher Sicherheitsfaktor, da dies für temporäre Schmierung sorgt, sollte das Fett abbrennen.

Chestertons einzigartige QBT™, Quiet Bearing Technology™ glättet Oberflächenunebenheiten und reduziert Lagergeräusche und Vibrationen.

Außerdem eliminiert Chesterton® 625 einen der wichtigsten Gründe für Lagerausfälle fast zur Gänze ... Korrosion. 625 CXF bietet einzigartigen Korrosionsschutz, der gegenüber herkömmlichen Fettsorten für Nahrungsmittelkontakt 10 Mal längeren Schutz bietet (gemessen mit ASTM-Normversuchen).

Chesterton 625 CXF ist chemisch stabil und reagiert weder mit Metallen jeglicher Art noch mit Gummi und Kunststoffen

### **Anwendungen**

- Schmierung von Führungen, Gleitflächen, Lagern und Buchsen
- Alle Arten von reibungsvermindernden Lagern, Kugel- und Rollenlager
- Fettgeschmierte Ketten
- Zahnräder und Nocken
- Motorbetätigte Ventile
- Kupplungen, Verbindungen und Keilwellen

Und andere bewegte Teile von Anlagen, die zur Herstellung von Nahrungsmitteln, Medikamenten, Kosmetika und Getränken verwendet werden, wie:

- Flaschen- und Kartonfüllmaschinen
- Pasten- und Soßenfüllmaschinen
- Förderbänder und Walzen
- Materialzuführungen, Mischer und Rührwerke
- Dosenmaschinen und Naht-/Falzmaschinen

### **Merkmale**

- Für Wasser und Dampf nahezu undurchdringlich
- Weißes USP-Öl als Grundsubstanz
- Glatte, butterartige Beschaffenheit
- Haftet an Metall
- Wasser- und korrosionsbeständig
- NSF H1 – Registrierungsnummer 138414
- FDA-konform
- Nahezu geschmack- und geruchlos
- Geschwindigkeitsfaktor, DN bis 500.000

### **Empfohlene Anwendungen**

Einsatz in allen Anwendungen, bei denen herkömmliches Fett unter Scherkräften, Temperatur- und Stoßbelastung sowie Wasserverunreinigung zersetzt wird.

Chesterton 625 kann immer dann verwendet werden, wenn für Nahrungsmittel geeignetes Fett benötigt wird.

### **Anleitungen**

Chesterton 625 CXF kann mit Fettspritze, durch ein zentrales Schmiersystem oder von Hand gepackt werden. In zentralen Versorgungsleitungen fällt 625 nicht aus und erhärtet auch nicht.

Lassen Sie sich über die Fettverträglichkeit mit anderen Technologien beraten.

### **Sicherheit**

Außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Vor Gebrauch des Produkts das Material sicherheit-Datenblatt (MSDS) oder die entsprechenden Sicherheitsvorschriften für Ihr betreffendes Gebiet durchlesen.

Die technischen Daten wurden in Laborversuchen ermittelt und dienen lediglich als allgemeine Richtlinien. A.W. CHESTERTON COMPANY GIBT KEINERLEI AUSDRÜCKLICHE ODER MITTELBARE GARANTIE, EINSCHLIESSLICH VERKÄUFLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR EINE BESTIMMTE ANWENDUNG ODER BENÜTZUNG. IRGENDWELCHE GARANTIE SIND AUF ERSETZEN DES PRODUKTS BESCHRÄNKT.



ZU BEZIEHEN DURCH:

860 Salem Street  
Groveland, Massachusetts 01834 USA  
Telefon: 781-438-7000 • Fax: 978-469-6528  
www.chesterton.com

© 2014 A.W. Chesterton Company.  
® Gesetzlich geschützte Schutzmarke der A.W. Chesterton Company  
in den USA und anderen Ländern eingetragen.

FORM NO. G80949

625 CXF – GERMAN

REV. 12/14