



MAGNA-PLATE 8

SMAR DO URZĄDZEŃ PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO NSF H1

Opis produktu i zastosowanie

MAGNA-PLATE 8 jest najwyższej klasy smarem zawierającym zagęszczacz 12-hydroksy wapniowy. Od wielu lat jest z powodzeniem używany do napędzanych pneumatycznie i elektrycznie noży, pił, szczepiarek i krajarek parówek, krajalnic, noży wizarda, maszyn do plasterkowania i pakowania, zamykarek mięsa śniadaniowego, maszyn do rozbioru mięsa, urządzeń pakujących i zamykających puszki z mięsem i warzywami, jak również do smarowania czopów i łożysk. Inne zastosowania obejmują rolki zamykarek, szatkownice, obieraczki, rozdrabniarki, łuskarki warzyw i wszystkie półautomatyczne systemy sortowania warzyw, kruszenia orzechów, drylowania, odkorowania. Służy także automatycznych myjek i podgrzewaczy oraz wszędzie tam, gdzie smar może stykać się z przetwarzanym produktem jadalnym.

Własności

JAX MAGNA-PLATE 8 był pierwszym smarem, który ponad 40 lat temu uzyskał certyfikat USDA H1. Obecna wersja, już trzeciej generacji, jest zagęszczana mydłem wapnia i stanowi smar maszynowy wykorzystujący najnowsze osiągnięcia w technologii dodatków uszlachetniających. Większość obecnie produkowanych smarów jest oparta na zagęszczaczach zbudowanych z kompleksów aluminiowych i lepkich polimerów w celu zapewnienia wodoodporności i kleistości. W MAGNA-PLATE 8 jest inaczej. Odporność na wodę osiągnięta jest dzięki wykorzystaniu naturalnych własności wapniowego zagęszczacza. W praktyce użytkowej oznacza to, że smar pozostaje gładki, o strukturze masła wykazując niewielką lub zerową kleistość. Posiada wspaniałą charakterystykę pompowalności i płynięcia. Jest to szczególnie ważne w małych, wysokoobrotowych łożyskach, gdzie smar płynie i optymalne uwalnianie oleju jest niezbędne dla odpowiedniego smarowania. Dodatkowo Magna-Plate 8 dobrze chroni przed i ścieraniem, wykazuje wspaniałe własności antykorozyjne i łatwiej można go usunąć z powierzchni niż ciężkie, kleiste inne smary maszynowe.

Technologia antymikrobiologiczna

Od listopada 2001, w Magna- Plate 8 zastosowano nową technologię przeciwko mikroorganizmom Mikronox®, która zapewnia poziom ochrony niespotykany uprzednio w dziedzinie środków smarujących. Dotychczas większość dodatków anty mikrobiologicznych stosowanych w smarach dla przemysłu spożywczego tylko hamowała rozwój kolonii bakterii. Obecnie, zastosowany czynnik JAX Micronox również unieszkodliwia zdecydowaną większość obecnych form zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w tym drożdże, pleśnie, bakterie gram-dodatnie i gram-ujemne i jest szczególnie efektywny przeciwko *Listeria (Listeria monocytogenes)*, *E. Coli (Escherichia coli)* oraz *Salmonelli (Salmonella typhimurium)*.

KARTA INFORMACYJNA

TYPOWE WŁASNOŚCI	MAGNA- PLATE 8	METODA
Typ mydła	12-hydroksy stearynian wapnia	
Konsystencja NLGI	2	
Penetracja spoczynkowa	265-295	ASTM D 217
Penetracja robocza	265-295	ASTM D 217
Punkt kroplenia °C	138	ASTM D 2265
Lepkość bazowego oleju 40°C, cSt	105	ASTM D 445
Lepkość bazowego oleju 100°C, cSt	11,0	ASTM D 445
Indeks lepkości oleju bazowego	95	ASTM D 2270
Punkt zapłonu oleju bazowego, °C	254	ASTM D 92
Temp. palenia się oleju bazowego, °C	282	ASTM D 92
Punkt płynięcia oleju bazowego, °C	-12	ASTM D 97
Utlenialność smaru psi straty, 1000 h	4 psi, 100godz.	ASTM D 942
Wymywalność wodą ,79,4°C	2%	ASTM D 1264
Próba na separację oleju, %	0,2	ASTM D 1742
Test korozyjny Metoda A-woda destylowana Metoda B-woda morską	bez zmian bez zmian	ASTM D 1743
Stabilność walcowa	max +/-10%	ASTM D 1831
4-Kulowy test na ścieralność, mm	0,49	ASTM D 2266
Test Timkena na obciążenie, kg	6,75	ASTM D 2509
4-Kulowy test łączenia, kgf	400	ASTM D 2596
Indeks ścierania obciążeniowy, kgf	46,0	ASTM D 2596
Test na korozję miedzi	bez zmian	ASTM D 4048
Natrysk wodny	95	ASTM D4049
Barwa	biała ,matowa	
Struktura	gładka, jak masło	