

# HYDRAULIC H1

## Olio idraulico lubrificante per il contatto accidentale con gli alimenti

### SCHEDA TECNICA

Data di compilazione: 01/2018

### CARATTERISTICHE C.F.

pH:  
Densità  
Colore  
Odore  
Solubilità

### CLASSIFICAZIONE

**HYDRAULIC H1** è raccomandato per la lubrificazione generale dei macchinari dell'industria agroalimentare e comunque ovunque sia necessario utilizzare lubrificanti idonei ad un contatto accidentale con gli alimenti.

La sua caratteristica formulazione a base di oli bianchi e di additivi selezionati, garantisce ai punti ove impiegati, un alto livello di protezione anche ad alte temperature e sotto l'azione di elevati carichi.

**HYDRAULIC H1** prolunga la durata in servizio dei macchinari, riducendo nel contempo i problemi di contaminazione come previsto nei sistemi delle HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) **HYDRAULIC H1** è omologati USDA-H1. La sua composizione è conforme alla legislazione U.S. FDA 21 CFR 178.3570 relativa al contatto accidentale con gli alimenti.

APPLICAZIONI	BENEFICI
Impianti idraulici funzionanti ad alta pressione	Protezione anti-usura
Compressori a vite	Protezione anti-ruggine ed anti-ossidante
Cuscinetti a rotolamento, a basse o alte velocità	Caratteristiche anti-schiuma
Meccanismi lubrificati a nebbia d'olio	Compatibilità con guarnizioni ed elastomeri
Guide di scorrimento e catene	Compatibilità con guarnizioni ed elastomeri

CARATTERISTICHE				
Viscosità gradazione ISO VG	22	32	46	68
Viscosità gradazione SAE	5W	10W	20	20
Aspetto	Liquido chiaro e limpido			
Colore ASTM D-1500	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5
Viscosità a 40°C (cst) ISO 3104 22 32 46 68	22	32	46	68
Viscosità a 100°C (cSt) ISO 3104	4.2	5.8	7.0	9.0
Indice di viscosità	86	95	107	100
Punto di infiammabilità (°C) ISO 2592	188	210	210	210
Punto di autocombustione (°C) ISO 2592	218	229	246	246
Punto di scorrimento (°C) ISO 3016	-21	-19	-12	-12
Densità a 15 °C ISO 12185	0.865	0.868	0.846	0.871
Le caratteristiche indicate sono fornite a titolo indicativo e rappresentano dei valori tipici.				

**SOLO PER USO PROFESSIONALE**



[www.lgitaliasrl.com](http://www.lgitaliasrl.com)

Sede legale: 26900 Lodi (LO) - Via A. Grandi, 9/B

Uffici e produzione: 26900 Lodi (LO) - Loc. Polledra

Tel.: +39 (0)371 438559 - Fax: +39 (0)371 438447

Le informazioni riportate in questa scheda sono fornite a titolo di presentazione. L.G. ITALIA S.r.l. mette la massima cura nel preparare i prodotti e ne garantisce la qualità nel suo imballo originale e correttamente conservato. Non assume alcuna responsabilità, per eventuali danni o esiti parziali, derivanti da impieghi non corretti o difformi dalla Buona Pratica Lavorativa e comunque non coerenti con le indicazioni suggerite. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si consiglia sempre di testare i nostri prodotti sui materiali prima del loro uso. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.