

POWERING
PERFORMANCE

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

specialty lubricants



Eurol Food Gear HV 460

Olio sintetico per ingranaggi di qualità alimentare

Codice articolo S002109 Versione 1.1 14/04/2026

Informazioni sul prodotto

Eurol Food Gear HV 460 (ISO 460) con SYNGIS Technology è un olio per ingranaggi sintetico professionale, applicabile per la lubrificazione di ingranaggi, lubrificazione generale di macchine, catene di trasporto, catene di trasmissione, compressori rotativi a pistone e lubrificazione a circolazione.

Eurol Food Gear HV 460 è certificato foodgrade NSF H1 e quindi adatto per contatto alimentare accidentale per, tra l'altro, l'industria alimentare, l'industria farmaceutica, la ristorazione, l'agricoltura e la coltivazione.

Vantaggi del prodotto

- NSF H1, 161492
- Eccellenti proprietà anti-usura/pressione estrema
- Eccellente separazione dell'acqua
- Eccellente protezione contro la corrosione
- Alto indice di viscosità e stabile contro le forze di taglio
- Stabile all'ossidazione e termicamente
- Basso coefficiente di attrito, che porta a un minore consumo energetico
- Lunghi intervalli di sostituzione
- Economico nell'uso
- DIN 51524/3
- DIN 51517/3
- DIN 51506
- CLP, HC

Applicazione

- Sistemi di lubrificazione automatica

Istruzioni per l'uso

- Rimuovere l'olio vecchio dal sistema e sciacquare accuratamente.

Livello di prestazione

- DIN 51506: VDL
- DIN 51517/3 (CLP)
- DIN 51524/3 (HVLP)

Proprietà fisiche

Proprietà	Valore/Risultato	Standard ASTM
Colore	Incolore	
Densità a 20°C	0.85 kg/l	ASTM D 4052
Viscosità, cinematica a 40°C	460.0 cSt	ASTM D 445
Viscosità, cinematica a 100°C	53.5 cSt	ASTM D 445
Indice di viscosità	182	ASTM D 2270
Punto di infiammabilità	207 °C	ASTM D 92
Punto di scorrimento	-42 °C	ASTM D 97

Eurol B.V., Energiestraat 12, 7442 DA Nijverdal, Paesi Bassi, tel. +31 88 250 22 00, info@eurol.com

Questo documento ha lo scopo di informarvi sulle caratteristiche del prodotto e sulle possibili applicazioni dei prodotti Eurol. Le informazioni contenute in questo documento possono essere modificate in qualsiasi momento e senza preavviso a seguito della continua ricerca e sviluppo del prodotto. I dati di analisi riportati in questa scheda rappresentano valori tipici. Piccole variazioni, che possono verificarsi durante il normale processo di produzione del prodotto, non influenzeranno la qualità del prodotto. Sebbene questa scheda informativa sia stata redatta con la massima cura, Eurol non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da incompletezze e/o inesattezze del testo. Consigliamo di seguire sempre le prescrizioni del produttore.