

POWERING
PERFORMANCE

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

specialty lubricants



Eurol Food Gear HV 220

Пищевая синтетическая масло для редукторов

Номер статьи S002107 Версия 1.1 16/04/2025

Информация о продукте

Eurol Food Gear HV 220 (ISO 220) с SYNGIS Technology — это профессиональное синтетическое масло для редукторов, применяемое для смазки редукторов, общей смазки машин, транспортных цепей, приводных цепей, ротационных поршневых нагнетателей и циркуляционной смазки.

Eurol Food Gear HV 220 имеет сертификаты foodgrade InS H1 / NSF H1 и, следовательно, подходит для случайного контакта с пищей в таких отраслях, как пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, гостиничный бизнес, сельское хозяйство и земледелие.

Преимущества продукта

- NSF H1, 161490
 - Отличные противоизносные/экстремально-прочные свойства
 - Отличное отделение воды
 - Отличная защита от коррозии
 - Высокий индекс вязкости и устойчивость к сдвиговым нагрузкам
 - Окислительно и термически стабилен
 - Низкий коэффициент трения, что приводит к снижению энергопотребления
 - Длительные интервалы замены
 - Экономичен в использовании
 - DIN 51524/3
 - DIN 51517/3
 - DIN 51506
 - HLP HC, CLP, HC, VDL
-
- Автоматические системы смазки

Инструкция по применению

- Удалите старое масло из системы и тщательно промойте.

Уровень производительности

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

характеристики	Значение/Результат	Стандарт ASTM
Цвет	Бесцветный	
Плотность при 20°C	0.85 kg/l	ASTM D 4052
Вязкость кинематическая при 40°C	220.0 cSt	ASTM D 445
Вязкость кинематическая при 100°C	28.9 cSt	ASTM D 445
Индекс вязкости	170	ASTM D 2270
точка возгорания	207 °C	ASTM D 92
Температура застывания	-42 °C	ASTM D 97

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

В этом документе мы хотели бы проинформировать вас о свойствах продукции и возможных вариантах ее применения. Информация в настоящем документе может быть изменена в любое время без предварительного уведомления в связи с постоянными исследованиями и разработками продукта. Данные анализа на этом листе содержат типичные значения. Незначительные отклонения, которые могут возникнуть в ходе обычного процесса производства продукции, не влияют на качество продукции. Несмотря на то, что данный информационный лист был составлен с большой тщательностью, Eurol не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неполноты и/или неточностей в тексте. Мы советуем вам всегда следовать инструкциям производителя. Представленные здесь переводы были созданы с использованием ChatGPT, языковой модели искусственного интеллекта, разработанной OpenAI. Хотя мы стремимся предоставлять точные и полезные переводы, мы не можем гарантировать, что все переводы не содержат ошибок или всегда отражают правильный контекст и нюансы.