

NEVASTANE SH



Food industry



Aceite sintético (PAO) para compresores, neumático e hidráulico, adecuado para contacto incidental con los alimentos.

APLICACIONES

- Los aceites **NEVASTANE SH** son recomendados en la industria de procesamiento de alimentos, para la lubricación de compresores de aire, bombas de vacío y sistemas hidráulicos especialmente operando en bajas temperaturas.
- La formulación de **NEVASTANE SH**, es 100 % sintética base PAO, lo cual provee protección superior y un servicio prolongado en la lubricación de equipos.

ESPECIFICACIONES

- La formulación de los aceites **NEVASTANE SH** cumple con la FDA capítulo 21 CFR, 178.3570.
- Los aceites **NEVASTANE SH** están registrados en la **NSF H1**:
NEVASTANE SH 32: No. 147292; NEVASTANE SH 46: No. 147293
NEVASTANE SH 68: No. 147294; NEVASTANE SH 100: No. 147295
- Los aceites NEVASTANE SH tienen registro **Kosher** e **ISO 21469**
- Especificaciones internacionales: ISO 6743-4 HV.

VENTAJAS

- **NEVASTANE SH** se recomienda para su uso donde sea posible el contacto accidental con alimentos. Eso evita problemas de contaminación como es requerido por el sistema HACCP.
- Formulación 100% sintética.
- Amplio rango de temperatura.
- Importantes extensiones de intervalos de drenaje de aceite.

CARACTERISTICAS	METODO	UNIDADES	NEVASTANE SH			
			32	46	68	100
Apariencia	Visual	-	Líquido claro y brillante			
Color	ISO 2049	-	<1	<1	<1	<1
Densidad a 15°C	ISO 12185	-	835	837	848	849
Viscosidad cinemática a 40°C	ISO 3104	mm ² /s	32	46	68	100
Viscosidad cinemática a 100 °C	ISO 3104	mm ² /s	6.1	7.9	10.8	14.7
Índice de viscosidad	ISO 3104	-	135	135	140	145
Punto de Inflamación (C.O.C.)	ISO 2592	°C	245	260	260	260
Punto de escurrimiento	ISO 3016	°C	-51	-48	-42	-39

Las características mencionadas representan valores típicos como información.

Recomendaciones:

Almacené el producto en temperatura ambiente.

Minimize los periodos expuestos a temperaturas arriba de 35°C

Periodo de validez: 5 años desde la fecha de fabricación (sin abrir)

Total México, S.A. de C.V.

Av. 8 de Julio 2462, Zona Industrial, CP 44940. Guadalajara, Jalisco, México

Conmutador. (0133) 3812-2300, Fax. (0133) 3810-6264

México (0155) 5311-3161 - Monterrey (0181) 8334-6381

www.total.com.mx

EMPRESA CERTIFICADA ISO 9001 / ISO TS16949

NEVASTANE SH



Food industry



RECOMENDACIONES

Antes de usar el producto, es importante revisar el manual de servicio de la máquina o equipo, el drenado se lleva a cabo de acuerdo con los requisitos del fabricante.

El producto no debe almacenarse a una temperatura superior a los 60°C, debe evitarse la exposición a la luz solar fuerte a extremas o altas temperaturas.

Todos los paquetes deben estar protegidos de las malas condiciones climáticas. Los tambores deben ser almacenados horizontalmente para evitar una posible contaminación por agua y el daño de la etiqueta del producto.

SALUD, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE.

Basado en la información disponible, este producto no causa efectos adversos para la salud cuando se usa en la aplicación prevista y se siguen las recomendaciones proporcionadas en la Hoja de Datos de Seguridad (MSDS). Es accesible a petición de su distribuidor local o en el sitio web www.total.com.mx

Este producto no debe utilizarse para aplicaciones distintas a las destinadas.

Si desecha el producto usado, tenga cuidado de proteger el medio ambiente y cumplir con las regulaciones locales.

Total México, S.A. de C.V.

Av. 8 de Julio 2462, Zona Industrial, CP 44940. Guadalajara, Jalisco, México
Conmutador. (0133) 3812-2300, Fax. (0133) 3810-6264
México (0155) 5311-3161 - Monterrey (0181) 8334-6381
www.total.com.mx

EMPRESA CERTIFICADA ISO 9001 / ISO TS16949