



## eni Rubus Contact 2

**eni Rubus Contact 2** è un grasso "food grade", trasparente, inodore ed incolore, formulato con olio bianco farmaceutico e gel di silice come ispessente.

E' registrato nella categoria NSF 3H come agente distaccante per griglie e teglie di prodotti da forno, dolci e pasta e per altre superfici a diretto contatto con carne e cibo per favorirne il distacco durante il processo di lavorazione.

### CARATTERISTICHE (VALORI TIPICI)

#### eni Rubus Contact 2

Consistenza NLGI	-	2
Aspetto/Colore	-	Liscio trasparente/inodore incolore
Tipo di base	-	Olio bianco "European Pharmacopee" - FDA
Viscosità olio base a 40°C	mm <sup>2</sup> /s	100
Ispessente	-	Gel di silice
Penetrazione a 25°C	1/10mm	265/295
Punto di gocciolamento	°C	Assente
Water Washout	%	<3
Intervallo di temperatura	°C	-20/+120

### PROPRIETA' E PRESTAZIONI

**eni Rubus Contact 2** è **approvato e registrato NSF 3H** come grasso raccomandato per uso come agente distaccante a diretto contatto con il cibo.

L'impiego di grassi registrati NSF H1 e NSF 3H rappresenta la soluzione più efficace all'esigenza di prevenzione dai rischi prevista dal sistema **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point).

**eni Rubus Contact 2** è formulato esclusivamente con oli vegetali di uso alimentare ed ingredienti listati nella **FDA Group 21 CFR Part 172, sessione 172.878** ed è esente da:

- materie prime modificate geneticamente;
- principali allergeni quali: olio di nocciola, derivati dell'industria casearia;
- grassi animali.

**eni Rubus Contact 2** ha le seguenti proprietà e caratteristiche:

- ottima adesività;
- buona resistenza agli urti e alle vibrazioni;
- insolubilità in acqua;
- trasparenza e assenza di odore e colore.

**eni Rubus Contact 2** è compatibile con i principali elastomeri impiegati nei macchinari dell'industria alimentare.



# eni Rubus Contact 2

## APPLICAZIONI

**eni Rubus Contact 2** è raccomandato come agente distaccante (NSF 3H) per griglie, teglie di prodotti da forno, dolci e pasta e per altre superfici a contatto diretto con carne e cibo per favorirne il distacco durante il processo di lavorazione.

Indicato per la lubrificazione di coltelli e taglieri per frutta, verdura, pollame e carni.

**eni Rubus Contact 2** è raccomandato per la lubrificazione di cuscinetti e organi a diretto contatto con il cibo operanti in ambienti umidi ma non a contatto diretto con l'acqua, come nelle linee di lavaggio di frutta e verdura, nell'industria di imbottigliamento di acque minerali, bibite, birra e nelle aziende vinicole.

**eni Rubus Contact 2** è indicato per la lubrificazione di catene sospese, nastri trasportatori non eccessivamente carichi e ovunque sia richiesto un grasso NSF 3H.

Indicato per applicazioni nell'industria farmaceutica, cosmetica e nell'industria per la produzione di cibo per animali.

## SPECIFICHE ED APPROVAZIONI

**eni Rubus Contact 2** è registrato **NSF 3H** e riporta sulle confezioni il marchio NSF e lo specifico numero di registrazione: 151488

**eni Rubus Contact 2** è certificato "Kosher", "Halal".

**eni Rubus Contact 2** risponde alle seguenti classificazioni:

- ISO 6743/9 L-XBCDA 2
- DIN 51502 K2K-20

**eni Rubus Contact 2** è prodotto in un impianto certificato **ISO 21469**.

## AVVERTENZE

Si consiglia di stoccare separatamente i lubrificanti "food grade" dai lubrificanti tradizionali e dai prodotti chimici, in ambiente coperto e ad una temperatura tra 0 e +40°C.