



PL14S 식품용 그리스

펄사루브 PL14S 식품용 그리스는 녹/부식방지제, 세정제, 산화안정제로 사용되는 첨가제인 Calcium Sulfonate를 증주제로 합성한 신개념의 제품으로 증주제 자체에 녹/부식 방지성능, 극압/내마모성능을 내재하고 있습니다. 첨가제의 사용이 한정된 기존의 식품기계용 그리스가 가지지 못하는 여러 성능을 혁신적인 증주제가 가능하게 합니다. 합성기유인 PAO를 사용하여 광범위 온도 범위에서 사용되는 일반 기계에도 탁월한 성능을 나타냅니다.



PL14S 식품용 그리스

◆ 특징

- NSF H1 식품 등급
- 중금속을 함유하지 않은 친환경 제품
- 우수한 기계적 안정성/내마모성/내수성
- 탁월한 녹/부식 방지 성능(염수환경 포함)
- 사용 온도 범위 (-40°C ~ 200°C)
- 합성유 + 칼슘 서포네이트 콤플렉스, 백색

◆ 적용분야

- 광범위한 온도 범위의 산업 기계
- 식품 포장용기 제조 설비
- 식품 가공 및 식품용 장비
- 식품/수산물/농산물 냉동/냉장 설비
- 제약 설비
- 상수도 설비



◆ 대표성상

항목	단위	시험방법	성상
NLGI number	-	ASTM D 217	2
수세 내수도 (Water Washout Characteristic)	wt%	ASTM D 1264	< 1
적점 (Dropping Point)	°C	ASTM D 566	> 316
이유도 (Oil Separation)	wt%	ASTM D 1742	< 0.5
동판부식 (Copper Corrosion)	grade	ASTM D 4048	1B
4볼 극압 (4-Ball EP)	kg	ASTM D 2596	400

Note : 상기 성상은 당사 연구소 및 외부 시험 기관의 통제된 환경하에서 진행된 시험 결과이므로, 통제되지 않는 환경 등의 다양한 적용 조건에 따라 결과값이 달라 질 수 있습니다.

◆ 사용안내 및 주의사항

- 그리스건, 스파틀라, 각종 자동 도포 장치, 브러쉬 및 자동 윤활 시스템으로 작업 가능
 ※ 보관 : 원래의 밀봉된 상태로 건조한 곳에서 제조일로부터 1년 이내

Rev.01