



## MAGNA-PLATE 22

SYNTECYCZNY SMAR MASZYNOWY DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO  
DO SKRAJNIE NISKICH TEMPERATUR NSF H1

### Opis produktu i zastosowanie

**MAGNA-PLATE 22** jest nowo opracowanym specjalnym smarem do zastosowań w ekstremalnie zimnym środowisku, często spotykanym w niektórych pomieszczeniach nowoczesnego przemysłu spożywczego. użytym mydłem bazowym jest rewelacyjny zagęszczacz dopuszczony do kontaktu z żywnością i zawierający chroniony patentem kompleks sulfonianu wapnia. Nowa technologia otrzymywania zagęszczacza o podwyższonych parametrach zapewnia wyjątkową stabilność mechaniczną, bardzo dużą zdolność przenoszenia obciążeń i znaczącą ochronę przed korozją. Dodatkowo nowy JAX Magna-Plate 22 posiada wspaniałą wodoodporność i znakomitą charakterystykę również w wysokich temperaturach. Bazowy olej składający się z syntetycznych polialfaolefin charakteryzuje się doskonałą stabilnością w warunkach utleniających, odpornością na zużycie i temperaturą krzepnięcia - 70°C. Połączenie dwóch głównych znakomych składników, oleju bazowego i zagęszczacza, zapewnia smarowi niezrównane własności w bardzo ostrych warunkach, występujących w zamrażarkach i schładzarkach. Natomiast z drugiej strony, smar zachowuje odpowiednią swoją doskonałą konsystencję, kiedy temperatura ulegnie podwyższeniu.

Jak na smar syntetyczny Magna-Plate 22 nie jest kosztowny, chociaż nieco droższy niż zwykłe smary mineralne. Jednakże, w miejscach wrażliwych na zmiany temperatury i gdzie profity są całkowicie zależne od braku przestojów i awarii, jest zwykle najlepszym rozwiązaniem a często jedyną alternatywą. Korzyści ze smaru, który daje się pompować, jest plastyczny i smarowny w najtrudniejszych warunkach, jakimi są temperatury znacznie poniżej zera, szybko można zauważyć.

### Własności techniczne

Łatwość pompowania i stabilność mechaniczna smaru Magna-Plate 22 jest niezrównana. Stabilność robocza wykazuje tylko nieznaczne zmiany w teście Cone Penetration (D 217), dotyczy to także konsystencji po 100 000 uderzeniach. Brak jest zmian w teście stabilności na ścinanie wykonanym na aparacie rolkowym ( Roll Stability Test - D 1831), nawet w znacznie podwyższonych temperaturach, które zastosowano w celu zaostrenia warunków. W dodatku szerokie badania smaru przy użyciu mieszaniny popularnych zagęszczaczy wykazały, że Magna-Plate 22 posiada bardzo dobrą kompatybilność z większością najczęściej używanych smarów w przemyśle spożywczym.

Magna-Plate 22 wykazuje wspaniałą odporność na wysokie ciśnienia i ścieranie. Ilustruje to wartość OK. ponad 60 funtów w teście (ASTM D2 509) oraz wyniki na aparacie 4-kulowym, gdzie w teście wytrzymałości na obciążenia (ASTM D 2596) osiąga ponad 60 kgf a punkt łączenia przekracza 500 kgf. Wynik testu na ścieranie wykonanego na aparacie 4-kulowym ( ASTM D 2266) wynik jest równie imponujący i wynosi poniżej 0,45 mm. Odporność na korozję jest także wyjątkowo wysoka. Magna-Plate 22 łatwo przechodzi test ochrony przed korozją na wodę destylowaną i wodę morską ( ASTM D 1743) a w ostrym ciężkim teście

## KARTA INFORMACYJNA

(ASTM D B117) na mgłę solną zmiany zachodzą dopiero po ponad 300 godzinach. Punkt kroplenia powyżej 300°C oznacza, że konsystencja smaru pozostanie na odpowiednim poziomie, kiedy temperatura w urządzeniu zamrażalniczym podniesie się, np. w przypadku przestoju lub wykonywania procedur sanitarnych.

Odporność na wodę jest szczególnie ważna w przypadku smarów kontaktujących się z żywnością a Magna-Plate 22 jest jednym z najbardziej wodoodpornych smarów na rynku z parametrem wymywalności (ASTM D 1264) wynoszącym 4,5%.

### **Technologia antymikrobiologiczna**

W smarze Magna-Plate 22 wykorzystano nową technologię przeciwko mikroorganizmom Mikronox®, która zapewnia poziom ochrony niespotykany uprzednio w dziedzinie środków smarujących. Dotychczas większość środków anty mikrobiologicznych w smarach dla przemysłu spożywczego najwyżej hamowała rozwój kolonii bakterii. Obecnie, zastosowany dodatek JAX Micronox unieszkodliwia większość obecnych form zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w tym drożdże, pleśnie, bakterie gram-dodatnie i gram-ujemne i jest szczególnie efektywny przeciwko Listeri (*Listeria monocytogenes*), E. Coli (*Escherichia coli*) oraz Salmonelli (*Salmonella typhimurium*).

### **Podsumowanie zalet i korzyści**

- Niespotykanie dobre własności w niskich temperaturach
- Wyjątkowa wytrzymałość na wysokie obciążenia i ścieranie
- Bardzo dobra kompatybilność z większością innych smarów
- Wspaniała stabilność wobec czynników utleniających
- Niezwykłe własności antykorozyjne
- Wspaniała pompowność
- Wodoodporność i odporność chemiczna
  
- Chroni urządzenia i sprzęt chłodniczy
- Przedłuża żywotność smarowanych części
- Wydłuża interwały smarownicze
- Zapobiega korozji
- Nadaje się do automatycznego smarowania

### **Parametry techniczne**

BADANY PARAMETR	TYPOWE WYNIKI
Typ oleju bazowego	polialfaolefiny
Penetracja robocza	320 - 340
Punkt kroplenia, °C	274
Lepkość w 40°C, cSt	16,8
Lepkość w 100°C, cSt	3,9
Indeks lepkości	140
Punkt krzepnięcia(°C)	-70
Punkt zapłonu (°C)	238
Punkt palenia się (°C)	260
Barwa	bezbarwny
Własności antybakteryjne	tak