



Pasta antyzatarciowa MOLYKOTE® P1900 op.100g

FOOD MACHINERY ANTI-SEIZE PASTE

Biała pasta smarna antyzatarciowa z atestem spożywczym do wysoko obciążonych punktów tarcia pracujących w umiarkowanych prędkościach i wymagających "czystego" niezanieczyszczającego smarowania lub smaru spożywczego.

Najczęstsze aplikacje pasty P 1900 to smarowanie armatury, instrumentów precyzyjnych i łożysk pracujących w piecach piekarniczych, cukierniczych i przy produkcji spożywczej, a także przy pakowaniu produktów spożywczych. Ponadto produkt Molykote Dow Corning P-1900 używany jest do smarowania prowadnic ślizgowych przekładni otwartych, elementów pasowanych na ciasno, klinach i wielopustach.

Główne zalety tak skonstruowanego smaru zbudowanego na oleju mineralnym jako baza, zagęszczaczu aluminiowym złożonym i dodatków antyciernych jako wypełniacze oraz smarów stałych to; wysoka wydajność na mokrej nawierzchni, bardzo niski współczynnik tarcia, długa żywotność a co za tym idzie brak konieczności częstego dosmarowywania, wysoka nośność, odporność na wymywanie wodą, eliminacja zjawiska stick-slip. Wynikiem występowania zjawiska stick-slip jest ograniczenie dokładności pozycjonowania, hałaśliwość i szybsze zużycie węzłów tarcia i skuteczna ochrona przed korozją cierną. Inne cenne zalety pasty smarnej to odporność na wysoką temperaturę (do +300°C) atest NDF H1 umożliwiający przypadkowy kontakt z produktami spożywczymi, łatwy montaż i demontaż płaszczyzn posmarowanych pastą oraz zapewnienie połączeniom gwintowanym stałego momentu nawet w warunkach silnego zapylenia. Warto dodać że nawet w takich wysokich temperaturach do jakich zaprojektowano smar tj. +300 °C Molykote P-1900 zachowuje normalną lepkość kinematyczną i wszystkie walory ślizgowe.

[Wiecej informacji na stronie>>>](#)