

# NEVASTANE XMF



Food industry



Grasa multipropósito con extrema presión, adecuado para el contacto incidental con alimentos.

## APLICACIONES

- **NEVASTANE XMF** Es una grasa de complejo de aluminio con aceite de excelente calidad, extrema presión, propiedades anti herrumbre y un amplio rango de temperatura.
- **NEVASTANE XMF** Es resistente al lavado por agua y alta velocidad
- La grasa **NEVASTANE XMF** es recomendada para la lubricación de maquinaria procesadora de alimentos y bebidas operando bajo condiciones severas, aplicable en engranes y rodamientos de carga, serradoras, llenadoras, bandas transportadoras, mezcladoras.
- La grasa **NEVASTANE XMF** presenta un rango amplio de temperatura de -20 °C a 150°C.

## ESPECIFICACIONES

- La formulación de los aceites **NEVASTANE XMF** cumple con la FDA capitulo 21 CFR, 178.3570.
- Las grasas **NEVASTANE XSH** están registrados en la **NSF H1**  
NEVASTANE XMF 00: No. 146185; NEVASTANE XMF 0: No. 146186  
NEVASTANE XMF 1 : No. 146187; NEVASTANE XMF 2: No. 146188
- Las grasas **NEVASTANE XMF** están certificados ante la **Kosher** y **Halal** e **ISO 21469**

ISO 6743-9: NEVASTANE XMF 00: L-XBDF A00; DIN 51502: K00N-20  
NEVASTANE XMF 0:L-XBDF A0; DIN 51502: K0N-20  
NEVASTANE XMF 1:L-XBDF A1; DIN 51502: KP1N-20  
NEVASTANE XMF 2:L-XBDF A2; DIN 51502 : KP2N-20

## VENTAJAS

- Las grasas **NEVASTANE XMF** están recomendados para usarse donde pueda ocurrir contacto incidental con alimentos, es un lubricante de mantenimiento que tiene registro **H1** ante la **NSF** con control exigido por la **HACCP**.
- Excelente protección contra la corrosión.
- Muy buena resistencia al agua, excelente adhesividad a las superficies metálicas.
- **NEVASTANE XMF 1 Y 2** presenta propiedades superiores de extrema presión

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 XMF



Food industry



## CARACTERISTICAS

CARACTERISTICAS	METODO	UNIDADES	NEVASTANE			
			XMF 00	XMF 0	XMF 1	XMF 2
Espesante	-	-	Complejo de aluminio			
Grado NLGI	ASTM D 217	grado	00	0	1	2
Color	Visual	-	Translucido		Beige claro	
Apariencia	Visual	-	Suave homogénea y ligeramente pegajosa			
Rango de temperatura	-	°C	-20° C a 150 °C			
Penetración a 25°C	ASTM D 217	0.1 mm	400-430	355-385	310-340	265-295
carga de soldado 4 bolas	ASTM D 2596	kgf	-	-	315	315
Prueba de desgaste 4 bolas	ASTM 2596	mm	0.6	0,6	<0.6	<0.6
Punto de goteo	NFT 60102C	°C	> 180	>200	>225	>245
Viscosidad del aceite base a 40°C	ISO 3104	cSt	120			
Tipo de aceite base	-	-	Aceite mineral blanco (con polímeros) NEVASTANE XMF_V03102014			

Las características mencionadas representan valores típicos como información.

### Recomendaciones:

Almacene el producto en temperatura ambiente.

Minimice 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