

Масло для пищевой промышленности ПМ-32 «ЭТМА»

ТУ 0253-007-57451685-2007

Масло для пищевой промышленности ПМ-32 «ЭТМА» – многоцелевой смазочный материал экстра-класса, специально разработанный для гидравлического, пневматического и другого оборудования пищевой промышленности и производства упаковки. Применяется в гидравлических системах, гидростатических трансмиссиях, воздуховодах, для смазки цепей, в том числе в низкотемпературных условиях, в централизованных системах смазки, распылительных системах, в качестве смазочных материалов общего назначения. Обладает высокими антикоррозионными свойствами, устойчиво к окислению, не оказывает воздействия на цветные металлы, совместимо с минеральными маслами. Высокоэффективно в широком интервале температур от –60 до +250°C, экологично, не представляет угрозы для окружающей среды и здоровья человека.

Масло для пищевой промышленности ПМ ПМ-32 «ЭТМА» представляет собой бесцветную, прозрачную маслянистую жидкость – смесь специально подготовленных синтетических масел и глубоко деароматизированных белых пищевых масел (химически инертных нефтепродуктов без цвета, запаха и вкуса) с композицией присадок, улучшающих эксплуатационные свойства.

Эксплуатационные возможности масел «ЭТМА»

Сбалансированность эксплуатационных свойств смазочных масел и смазок «ЭТМА» позволяет их применять в большинстве узлов оборудования пищевой, косметической и фармакологической промышленности, для производства медицинского оборудования и материалов. Благодаря усовершенствованной базовой технологии, ряду экономических и технических преимуществ, а также широкому спектру применения высококачественные смазочные материалы для пищевой промышленности «ЭТМА» в большинстве случаев успешно заменяют дорогие импортные масла и масла отечественных производителей.

Сфера применения:

- производство **пищевых продуктов** (молочной и мясной продукции; хлебобулочных и кондитерских изделий)
- производство **напитков** (соков, минеральной воды);
- производство **пива и алкоголя**;
- производство **кормов для животных**;
- производство **оборудования для пищевой промышленности**;
- производство **упаковки для пищевой промышленности**;
- производство **хозяйственных товаров и бытовой химии**;
- производство **парфюмерии и косметики**;
- производство **игрушек**;
- **фармацевтическая промышленность**;
- производство и обслуживание **медицинского оборудования**.

Преимущества масел для пищевой промышленности «ЭТМА»:

- предельно высокая эффективность в экстремальных условиях и в широком температурном диапазоне;
- экологичность и безопасность для здоровья человека;
- полное отсутствие цвета, вкуса и запаха;
- надёжная антикоррозионная защита оборудования в присутствии влаги и пара;
- высокая смазывающая способность и экономичный расход;
- превосходная защита от износа;
- стойкость к окислению и отсутствие летучести в условиях различных скоростей, температур и давлений;
- низкое пенообразование, стабильность смазывающей плёнки;
- минимальное лако- и нагарообразование;
- инертность к цветным металлам;
- совместимость с минеральными маслами;
- длительный срок службы (в 4 раза превышает срок службы обычных минеральных масел).

Узлы и агрегаты, в которых используются масла и смазки для пищевой промышленности

- гидравлические производственные системы;
- воздушные ротационные и винтовые компрессоры;

- охлаждающие компрессоры;
- насосы;
- редукторы двигателей;
- коробки передач;
- цепи передач и ленты конвейеров;
- направляющие;
- централизованные системы смазки.

Физико-химические показатели

№ п/п	Наименование показателей	Значение показателя
1.	Внешний вид	Однородная прозрачная жидкость
2.	Запах	Отсутствие
3.	Вкус	Отсутствие
4.	Плотность при 20°C, кг/м ³ , не более	820
5.	Вязкость кинематическая при 40°C, мм ² /с (сСт)	25–35
6.	Индекс вязкости	130
7.	Температура вспышки в открытом тигле, °C, не ниже	230
8.	Температура застывания, °C, не выше	–60
9.	Кислотное число мг КОН /г, не более	0,01
10.	Цвет (колориметр КНС), ед., не более	0,5
11.	Содержание механических примесей	Отсутствие
12.	Содержание воды	Отсутствие
13.	Содержание водорастворимых кислот и щелочей	Отсутствие
14.	Испытание на коррозию	Выдерживает

Гарантийный срок хранения в таре изготовителя – 8 лет с даты изготовления.