

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

FOODLINE HEAT TRANSFER

Синтетическое масло-теплоноситель для пищевой и фармацевтической промышленности

ОПИСАНИЕ

AIMOL Foodline Heat Transfer - премиальное синтетическое масло, используемое в теплообменных аппаратах пищевой и фармацевтической промышленности. Они обладают очень высокой термической и окислительной стабильностью и усилены пакетом специальных присадок, которые в несколько раз увеличивают срок службы масла по сравнению с другими обычными или синтетическими маслами-теплоносителями для пищевой промышленности. Обеспечивают непревзойденные эксплуатационные характеристики в большом числе применений. Разработаны для работы в системах с максимальной температурой 326°C. Максимальная температура пленки составляет 343°C.

AIMOL Foodline Heat Transfer не токсичны, не содержат вредных компонентов и полностью безопасны. Соответствуют требованиям Управления по продовольствию и лекарствам US FDA 21 CFR 178.3570, InS и NSF HT-1 для случайного контакта с продуктами питания.

ТИПИЧНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатель	Foodline Heat Transfer
Плотность при 20°C, кг/л	0.850
Вязкость кинематическая при 40°C, сСт	41
Вязкость кинематическая при 100°C, сСт	6.2
Температура вспышки, °C	226
Температура самовозгорания, °C	356
Температура застывания, °C	-10
Коксуемость по Конрадсону, %масс	0.005
Коррозия медной пластинки в течение 24ч при 100°C	1a
Температура выкипания 10%, °C	403
Температура выкипания 90%, °C	499
Теплопроводность при 38°C, Вт/м*К	0.147
Теплопроводность при 204°C, Вт/м*К	0.135
Теплопроводность при 260°C, Вт/м*К	0.131
Теплопроводность при 316°C, Вт/м*К	0.130
Теплоемкость при 38°C, кДж/кг*К	2.05
Теплоемкость при 204°C, кДж/кг*К	2.60
Теплоемкость при 260°C, кДж/кг*К	2.85
Теплоемкость при 316°C, кДж/кг*К	2.81
Давление насыщенных паров при 38°C, кПа	0.00
Давление насыщенных паров при 204°C, кПа	0.55
Давление насыщенных паров при 260°C, кПа	2.90
Давление насыщенных паров при 316°C, кПа	12.55

Указанные физико-химические характеристики являются типичными для данного продукта. Указанные характеристики могут быть изменены производителем без предварительного уведомления, однако полное соответствие продуктам спецификациям гарантируется. Компания AIM B.V. прилагает все усилия для обеспечения точности указанной информации, но не несет никакой ответственности за любые убытки или ущерб, вызванные неполнотой данного текста, и, как результат, использованием данного продукта для любых применений, кроме явно указанных в данном описании. Дата обновления 16.10.2018

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Превосходная термическая и окислительная стабильность, что увеличивает срок службы масла при высоких температурах
- Очень высокие температуры вспышки и самовоспламенения для дополнительной безопасности при работе
- Очень низкая испаряемость и давление насыщенных паров
- Высокая теплоемкость и теплопроводность
- Очень хорошая стойкость к образованию отложений, что обеспечивает чистоту системы
- Низкая вязкость масла при рабочих температурах гарантирует легкую прокачиваемость
- Превосходные показатели по деэмульгирующей способности и низкотемпературной прокачиваемости

СПЕЦИФИКАЦИИ

AIMOL Foodline Heat Transfer удовлетворяет требованиям допусков:

- InS H1
- NSF H1