

# Technical Data Sheet

Revision 24/09/2013



Elaborado y  
controlado bajo  
sistema de Calidad  
ISO 9001 / ISO 14001  
Medio Ambiente

## REFRILUBE VG

**DISPERSIÓN A BASE DE AGUA / EMULSOR Y ACEITE DE GRADO ALIMENTICIO PARA LA LUBRICACIÓN Y REFRIGERACIÓN DE CUCHILLAS**

### DESCRIPCION Y APLICACIÓN

- ❖ **REFRILUBE VG** es un producto desarrollado a partir de bases súper-refinadas y un paquete especial de aditivos anticorrosivos y antioxidantes que le otorgan una óptima performance en la lubricación de cuchillas de corte utilizadas en la industria papelera, maderera y metalúrgica brindando también una excelente refrigeración de las mismas. Por sus propiedades exclusivas, **REFRILUBE VG** le confiere una mayor durabilidad a las cuchillas y prolonga el período de afilado de las mismas.

### PROPIEDADES

- ❖ Emulsión blanco lechosa de baja viscosidad, que no mancha el papel
- ❖ No contiene nitritos y por lo tanto se evita el riesgo de producción de nitrosaminas (cancerígenas)
- ❖ Diluido con agua en las proporciones convenientes, no altera la fauna de los medios receptores, al ser vertido para su eliminación.
- ❖ Presta conformidad con los Códigos Federales de Regulación 21 CFR: 178:3400 & 178:3910 como producto no nocivo de contacto incidental con alimentos.

### PELIGRO DE REACTIVIDAD

**Teclube S.R.L.**

Del Valle Iberlucea 2542 5° A - Lanús Oeste - Buenos Aires - Argentina

Teléfono/Fax: 54-11-4116-1818/19/20/21 / <http://www.teclube.com>

# Technical Data Sheet

Revision 24/09/2013



Elaborado y  
controlado bajo  
sistema de Calidad  
ISO 9001 / ISO 14001  
Medio Ambiente

## REFRILUBE VG

### ESTABILIDAD

El material es estable. Se recomienda una leve agitación antes de aplicar el producto en caso de un estibaje prolongado.

### INCOMPATIBILIDAD

Incompatible con agentes altamente oxidantes.

### DESCOMPOSICIÓN

Subproductos tóxicos de combustión (monóxido de carbono y dióxido de carbono)

### POLIMERIZACIÓN

No polimeriza

## Higiene y Seguridad

No contiene componentes tóxicos como los nitritos, los derivados del fenol, etc., con lo que se evitan los riesgos producidos por estos productos.

Los bactericidas empleados son de gran eficacia y prolongados efectos, con lo que se consigue mejorar el nivel bacteriológico de los fluidos en máquina. Estos bactericidas son de muy baja toxicidad, estando admitido su empleo en la industria de la alimentación.

La alcalinidad del fluido en máquina es relativamente baja y no altera o elimina los lípidos ácidos de la barrera de la piel.

**Teclube S.R.L.**

Del Valle Iberlucea 2542 5° A - Lanús Oeste - Buenos Aires - Argentina

Teléfono/Fax: 54-11-4116-1818/19/20/21 / <http://www.teclube.com>