

LACTUCA LT 3000



Emulsionabile



Macro emulsione speciale per le operazioni di taglio condotte su rame e le sue leghe

DESCRIZIONE

- Olio emulsionabile speciale, formulato con oli base severamente raffinati, sostanze emulganti-stabilizzanti di tipo ionico e non ionico e additivi antiruggine. Specificatamente studiato per la lavorazione di leghe gialle.

APPLICAZIONE

Tornitura, fresatura, foratura, taglio al seghetto, alesatura.

- Le emulsioni di **LACTUCA LT 3000** sono raccomandate per tutte le normali operazioni di taglio, come tornitura, fresatura, foratura e di rettifica per i vari tipi di metalli e leghe.
- La sua formulazione è stata appositamente studiata per rendere l'emulsione inerte nei confronti del rame e delle sue leghe.
- Grazie a queste caratteristiche è quindi possibile eseguire lavorazioni di leghe gialle, senza manifestazione di alcuna attività macchiante.
- Le percentuali di impiego variano a seconda del tipo e della gravosità dell'operazione e del materiale lavorato. Usualmente si raccomandano le concentrazioni indicate nella tabella qui riportata.

Operazione	Materiali	Concentrazione
Tornitura, fresatura, foratura, alesatura, taglio alla sega circolare ed a nastro	Ottone, bronzo	3 – 4 %
Tornitura, fresatura, foratura, alesatura, taglio alla sega circolare ed a nastro	Acciaio, rame	3 – 8 %

VANTAGGI

Stabilità elevata dell'emulsione; minore usura utensili; elevata compatibilità cutanea.

- Buone proprietà lubrificanti e detergenti in grado di assicurare protezione dell'utensile e pulizia dei pezzi in lavorazione;
- Buone proprietà antiossidanti anche nei confronti di leghe ferrose, che consentono di operare a concentrazioni mediamente basse. Il prodotto supera la prova di corrosione DIN 51360/2 al 4%;
- Ottime caratteristiche di stabilità anche in presenza di acque di elevata durezza;
- Totale assenza di battericidi triazinici, consente una elevata compatibilità cutanea per gli operatori e sicura igiene sul posto di lavoro in condizioni corrette di utilizzazione.

TOTAL ITALIA
Industria & Specialità
01/12/03
LACTUCA LT 3000
1/2



I dati sopra menzionati non costituiscono specifica e sono soggetti alle normali tolleranze di produzione. I suggerimenti forniti rappresentano le nostre migliori conoscenze. Date le numerose possibilità applicative e la possibile interferenza di elementi da noi non dipendenti, non ci assumiamo responsabilità in ordine ai risultati e prove sperimentali che si svolgono esclusivamente a rischio dell'utilizzatore. E' buona norma consumare interamente il prodotto preferibilmente entro un anno dalla data di acquisto; Total Italia S.p.A. non si assume pertanto alcuna responsabilità sulla qualità del prodotto in giacenza presso il cliente, dopo un anno dalla data di acquisto.



Caratteristiche tipiche

Metodi di prova	Determinazioni	LACTUCA LT 3000
A vista	Aspetto dell'emulsione	lattiginoso
ASTM D-1298	Densità a 20° C Kg/l	0,94
ASTM D-445	Viscosità a 40° C cSt	63
ASTM D-70	pH emulsione al 3%	9,7
DIN 51360/2	Prova di corrosione	0/0-0 al 4%
	Fattore rifrattometrico	0,9

IMBALLI

- FUSTO DA 208 LITRI
- LATTA DA 20 LITRI

TOTAL ITALIA
Industria & Specialità
01/12/03
LACTUCA LT 3000
2/2



I dati sopra menzionati non costituiscono specifica e sono soggetti alle normali tolleranze di produzione. I suggerimenti forniti rappresentano le nostre migliori conoscenze. Date le numerose possibilità applicative e la possibile interferenza di elementi da noi non dipendenti, non ci assumiamo responsabilità in ordine ai risultati e prove sperimentali che si svolgono esclusivamente a rischio dell'utilizzatore. E' buona norma consumare interamente il prodotto preferibilmente entro un anno dalla data di acquisto; Total Italia S.p.A. non si assume pertanto alcuna responsabilità sulla qualità del prodotto in giacenza presso il cliente, dopo un anno dalla data di acquisto.