

JAX-JAPANの潤滑油にお任せください



食品機械用オイル

NSF H1 認証（食品との偶発的接触が許容）、ハラル、コーシャ認証

製品名	粘度	特長	用途	引火点℃	流動点℃	基油	荷姿
パイロコートFG	68	耐熱（引火点320℃）	製パン等オープン	310℃	-10℃	エステル 合成油	18.9L缶 3.8Lボトル
		スラッジレス	高温環境				
	220	耐摩耗 酸化安定	手動・自動給油機				
	350						
プルーファ チェーンオイル	100	サビ止め・耐摩耗	製パン発酵工程	226℃	-22℃	ホワイミ ラルオイル	18.9L缶 3.8Lボトル
		耐水・耐湿潤	水濡れ・湿潤環境				
		極圧・耐摩耗					
		非滴下 酸化安定					
マグナプレート78	150	極圧・耐摩耗	チェーン・カッターヘッド	185℃	-25℃	ホワイミ ラルオイル	18.9L缶
		腐食・サビ防止・水分離	コンベヤー、ドリップシステム				
		マイクロノックス配合	缶クローザー（糖類）				
マグナプレート86	32	極低温（流動点-60℃）	アイスクリーム製造工程	240℃	-60℃	100%合成油	18.9L缶 3.8Lボトル
		耐摩耗	冷凍食品製造工程				
		酸化安定	スパイラル冷凍庫				
		腐食・サビ防止	その他極低温環境				
		マイクロノックス配合					
フローガード	22	ロングドレン間隔	油圧システム	228℃ ~246℃	-42℃ ~-66℃	PAO 100%合成油	18.9L缶 3.8Lボトル
	32	耐摩耗	ミスト・スプレーチェーン				
	46	腐食・サビ防止	ベアリング				
	68	酸化安定	ギアボックス				
	100		滴下式バルブ				
マグナプレート60	32	極圧	低速/中速チェーン・ローラー	200℃	-20℃	ホワイミ ラルオイル	18.9L缶
		耐摩耗	スプレー給油機				
		腐食・サビ防止・水分離					
ベルマギアFG	150	高粘度指数（212~269）	ウォームギア	286℃ ~290℃	-14℃ ~-39℃	PAG 100%合成油	18.9L缶 3.8Lボトル
	220	ロングドレン間隔	その他ギア				
	320	極圧・耐摩耗					
	460	腐食防止					
	680						
フローガード	150	広い高温~低温性能	ベアリング	240℃ ~304℃	-12℃ ~-40℃	PAO 100%合成油	18.9L缶 3.8Lボトル
	220	ロングドレン間隔	ギアボックス				
	320	耐摩耗	滴下式バルブ				
	460	腐食・サビ防止					
	680	酸化安定					

JAX 販売店

JAX-JAPANの潤滑油にお任せください

NSF H1
認定!!

潤滑性能
トップクラス

耐熱性能
No.1

水分に強い!

H1潤滑油
世界トップ
シェア



食品機械用グリース

NSF H1 認証（食品との偶発的接触が許容）、ハラル、コーシャ認証

製品名	ちょう度	特長	用途	滴点℃	流動点℃	増稠剤	荷姿
ハローガードFG	LT (0.5-1)	耐熱（滴点254～316℃） 耐水（水洗流失度0.5-4.5%） 腐食・サビ防止 極圧・耐摩耗 マイクロノックス配合	高負荷ギア・ベアリング 湿潤環境機械 資材運搬機器 穀物等プレス機 包装機器	254℃	-12℃	カルシウムスルフォネート	16kg缶 400g ジャバラ
	2			316℃			
オープンアイスFG	2	耐熱（滴点343℃） 耐摩耗 腐食・サビ防止 酸化安定	高温環境機械 資材運搬機器 穀物等プレス機	343℃	-53℃ (基油)	無機非溶融	16kg缶 400g ジャバラ
ポリガードFG	2	高温安定性（滴点260℃） 耐摩耗 腐食・サビ防止 酸化安定	高速・高温加工機械 高速シームロール ロールベアリング 無菌プロセス	260℃	-9℃	PTFE	400g ジャバラ
マグナプレート44	0	耐水 耐摩耗 サビ・腐食防止 酸化安定	高速缶クローザー装置 飲料業界向け機械	218℃	データなし	カルシウムスルフォネート	16kg缶 400g ジャバラ
	2	マイクロノックス配合		243℃	データなし		

■ NSF (National Sanitation Foundation)

1944年に米国で設立された公衆衛生・環境に関する事業を行う非営利の第三者機関

食品安全を確保するための「HACCP」登録審査や食品加工現場で使われる製品の登録・認証を行う機関です。JAXではNSFにより定められた潤滑油の規格であるH1、H2、H3、3Hに基づいた潤滑油を提供しています。

規格	NSF H1	NSF H2	NSF H3	NSF 3H
使用箇所・特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に接触する箇所で使用可能 ・安全性の高い原材料を使用 ・万が一食品に混入しても健康リスクが低い 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に接触する可能性がない箇所でのみ使用可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉を吊るすフックの防錆等に使用 ・食品接触時には洗うか拭き取りが必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリルやフライパン等の上で付着、焦げ付き防止 ・直接食品に接触する前提で使用

JAX 販売店