

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、コーチャ認証

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



### 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、コーチャ認証

製品名	ちよう度	特長	用途	滴点°C	流動点°C	増稠剤	荷姿
ハローガードFG	LT (0.5- 1)	耐熱（滴点254~316°C） 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°C	-12°C	カルシウムスルフォネート	16kg缶 400gジャバラ
	2			316°C			
オープンアイスFG	2	耐熱（滴点343°C） 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°C	-53°C (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°C） 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°C	-9°C	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 マイクロノックス配合	高速缶クローザー装置 飲料業界向け機械	218°C	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			243°C	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"> <li>・食品に接触する箇所で使用可能</li> <li>・安全性の高い原材料を使用</li> <li>・万が一食品に混入しても健康リスクが低い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に接触する可能性がない箇所でのみ使用可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉を吊るすフックの防錆等に使用</li> <li>・食品接触時には洗うか拭き取りが必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グリルやフライパン等の上で付着、焦げ付き防止</li> <li>・直接食品に接触する前提で使用</li> </ul>

JAX 販売店