

# SYNTHETIC GREASE 9500

*Graisse de synthèse pour la micromécanique de haute précision*



## Description

Graisse de freinage dure, 100% synthétique à base de polyol ester, développée pour la lubrification des barilletts. Dotée d'une très bonne stabilité au froulage et spécialement additivée, elle présente excellente tenue et permet de protéger les surfaces en réduisant significativement l'usure. Convient pour des applications soumises à des pressions élevées. Graisse particulièrement adaptée à la lubrification des tambours de barillet.

## Caractéristiques techniques (valeurs indicatives)

<b>Aspect</b>	Noir
<b>Pénétration</b>	185 1/10 mm
<b>Point de goutte</b>	Non fusible
<hr/>	
<b>Huile de base</b>	Synthétique
<b>Viscosité à 20°C</b>	1350 cSt
<b>Indice de réfraction à 20 °C</b>	1.477
<b>Point de figeage</b>	-30 °C
<b>Acidité</b>	1.0 mg KOH / g

### Onctuosité / Pouvoir lubrifiant



### Viscosité / Texture



### Résistance Vieillessement / Stabilité



### Adhérence / Tenue



### Compatibilité

Métaux et polymères

### Application

Graisse de freinage

### Durée de conservation

3 ans

### Plage de température

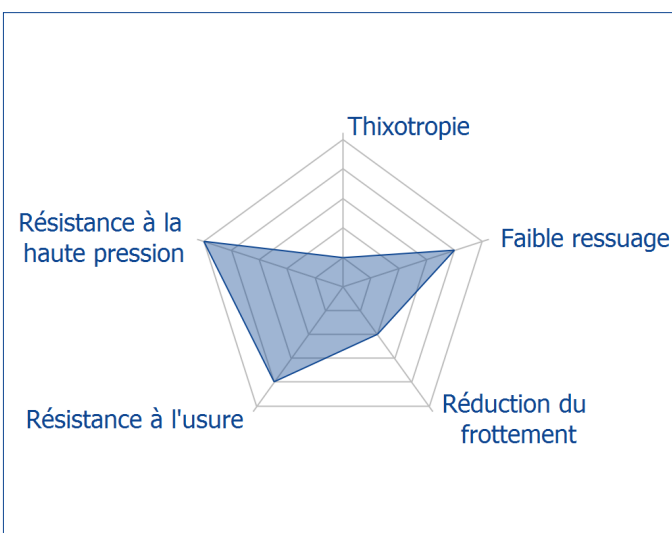
-20 °C à +100 °C

## Domaines d'application

### Graisse synthétique dure employée pour :

- Micromécanique de précision (montre, minuterie, appareil de mesure, outils, ...)
- Instrumentation de bord et compteurs (automobile, aéronautique, naval,...)
- Lubrification de mobiles lents soumis à des pressions et couples importants (engrenage, certains rouages,...)
- Lubrification de pièces dans des environnements difficiles nécessitant une bonne protection contre la corrosion et haute pression
- Friction élevée soumis à des pressions modérée à forte (mise à l'heure, remontage, calendrier et mécanisme chronographe,...)
- Graisse de freinage adaptée à la lubrification des parois de barilletts (tous matériaux)

## Carte radar



## Stockage

Il est conseillé de conserver les produits Moebius dans leur emballage d'origine, protégés de la lumière, dans un endroit propre et sec et à une température idéale de 15 à 26 °C.

Après ouverture nous recommandons de conserver les produits au maximum 12 mois.

