

# Boulangeries industrielles

Sécurité et performance sur toute la ligne !



## ■ Tous nos produits NEVASTANE sont :

- enregistrés NSF H1
- sans composé d'origine animale
- sans OGM
- sans allergène



## ■ Les garanties des agents de démoulage FINATUROL :

- huiles végétales et additifs alimentaires inclus dans la liste positive 95/2/EC
- enregistrés NSF 3H et approuvés par la DGCCRF
- sans OGM
- sans allergène

Face à une demande croissante et de plus en plus variée, les boulangeries industrielles doivent sans cesse augmenter leurs productivité et flexibilité, tout en respectant des standards de qualité toujours plus élevés. Leurs équipements sont soumis à des contraintes importantes :

- présence de farine et de résidus de pâte,
- température très élevée dans les fours,
- fort taux d'humidité dans les étuves,
- très basse température dans les tunnels de surgélation.

Total Lubrifiants vous aide à atteindre vos objectifs de productivité et de sécurité alimentaire grâce à la gamme de lubrifiants NEVASTANE pour contact alimentaire fortuit. Spécialement formulés pour vos applications, ces produits répondent aux exigences des grands constructeurs d'équipements.

Pour les opérations de division de la pâte et de démoulage, qui nécessitent un contact direct avec le produit, Total Lubrifiants a développé la gamme FINATUROL, conforme à la réglementation européenne sur les auxiliaires technologiques.



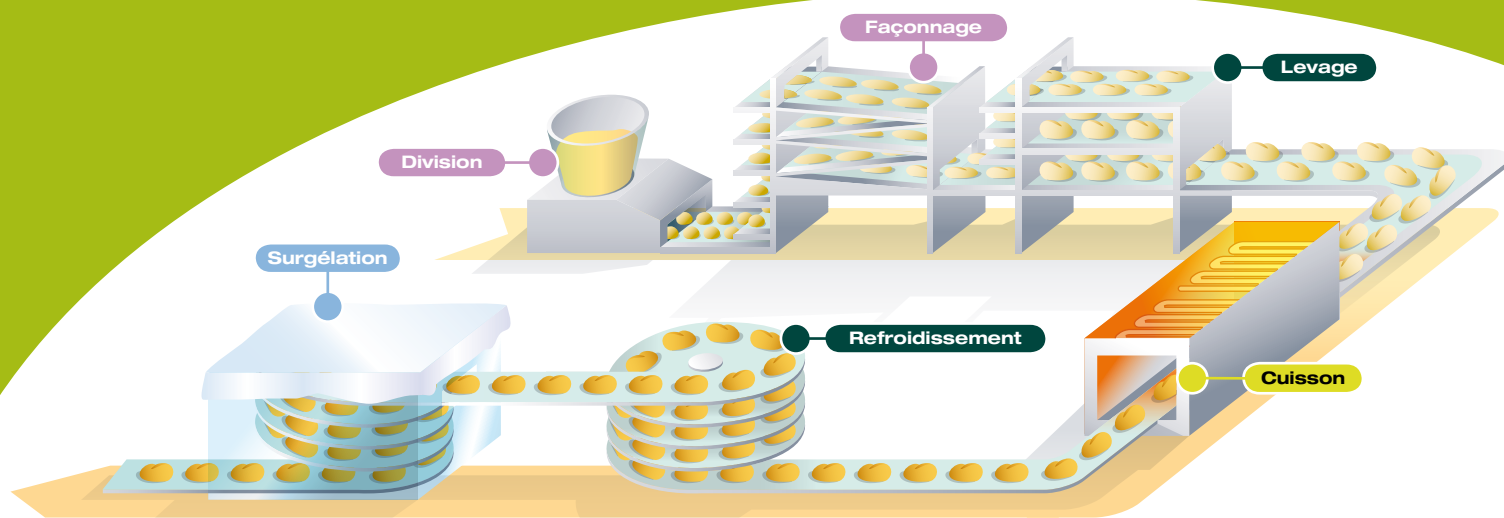
## L'ENJEU SECURITE ALIMENTAIRE

Depuis le mélange des ingrédients jusqu'à l'emballage du produit fini, nombreux sont les points critiques de lubrification où peut survenir accidentellement une contamination des aliments. Utiliser des lubrifiants pour contact alimentaire fortuit vous permet d'éviter des pertes de production et les conséquences néfastes pour votre image de marque, d'un rappel de vos produits.



Vous ne nous choisirez pas par hasard

**TOTAL**



	Produits	Diviseuses standards	Diviseuses à cadences élevées	Avantages particuliers		
Division et façonnage	<b>FINATUROL D</b>	★ ★ ★	★ ★ ★	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protection exceptionnelle des couteaux contre l'usure</li> <li>Réduction significative des consommations</li> <li>Précision du poids des pâtons, même à très grande vitesse</li> <li>Conforme aux spécifications de MECATHERM, BENIER, WP HATON</li> </ul>		
	<b>FINATUROL K2</b>	★ ★	★	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excellente protection des couteaux contre l'usure</li> <li>Conforme aux spécifications de BENIER, WP HATON</li> </ul>		
	Produits	Chânes et convoyeurs	Moto réducteurs	Roulements	Avantages particuliers	
Levage et refroidissement	<b>NEVASTANE SY</b>	★ ★ ★	★ ★ ★		<ul style="list-style-type: none"> <li>Excellent comportement en présence d'humidité, notamment lors du levage en étuve</li> <li>Excellente protection contre la corrosion</li> <li>100 % synthétique PAG*</li> </ul>	
	<b>NEVASTANE SL</b>	★	★ ★ ★		<ul style="list-style-type: none"> <li>Allongement des intervalles de vidange</li> <li>100 % synthétique PAO</li> </ul>	
	<b>NEVASTANE SFG</b>				★ ★ ★	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excellente résistance à l'humidité</li> <li>Excellente protection contre la corrosion</li> </ul>
	Produits	Chânes de four	Moto réducteurs	Roulements de four	Avantages particuliers	
Cuisson	<b>NEVASTANE SY</b>	★ ★ ★	★ ★ ★		<ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilité thermique exceptionnelle</li> <li>Excellente capacité de pénétration dans les maillons</li> <li>Réduction des dépôts sur les chaînes</li> <li>100 % synthétique PAG*</li> </ul>	
	<b>NEVASTANE SFG</b>			★ ★ ★	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excellente stabilité thermique</li> <li>Pour les températures de cuisson les plus extrêmes, nous consulter</li> </ul>	
	Produits	Chânes et convoyeurs	Moto réducteurs	Roulements	Avantages particuliers	
Surgélation	<b>NEVASTANE SL</b>	★ ★ ★	★ ★ ★		<ul style="list-style-type: none"> <li>Excellente performance à très basse température, jusqu'à -40 °C</li> <li>100 % synthétique PAO</li> </ul>	
	<b>NEVASTANE SFG</b>			★ ★ ★	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excellente performance à très basse température, jusqu'à -40 °C</li> </ul>	
	Produits	Moules, tapis et plaques de cuisson	Avantages particuliers			
Démoulage en biscuiterie	<b>FINATUROL HT</b>		★ ★ ★	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excellentes performances, même sur des produits difficiles à démouler</li> <li>Excellente stabilité thermique</li> <li>Réduction significative des consommations d'huile</li> <li>Prêt à l'emploi sans préchauffage</li> </ul>		

\* Les huiles PAG sont incompatibles avec les huiles minérales et PAO. Il est important de vérifier leur compatibilité avec les joints et peintures de vos équipements.

Performance : ★★★★★ Optimale ★★★★★ Supérieure ★ Standard

Produit : Huile Graisse

## AUTRES APPLICATIONS

NEVASTANE est une gamme de lubrifiants NSF H1 couvrant toutes les applications agroalimentaires. Demandez-nous le catalogue complet des produits NEVASTANE.

## RECOMMANDATION

Nous vous recommandons de nous contacter pour le choix du produit le mieux adapté à vos conditions d'exploitation.

Lettres d'enregistrement NSF disponibles sur [www.nsf.org](http://www.nsf.org)  
Fiches de données de sécurité disponibles sur [www.quickfds.com](http://www.quickfds.com)

[www.lubrifiants.total.com](http://www.lubrifiants.total.com)  
[www.nevastane.com](http://www.nevastane.com)