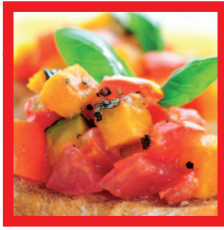


COGELSA[®]

EFFICIENT LUBRICATION



Lubricantes eficientes para la Industria Alimentaria
Efficient lubricants for the Food Industry
Lubrifiants efficaces pour l'Industrie Alimentaire



Los nuevos retos en la industria alimentaria

A las exigencias ya existentes en cuanto a calidad, seguridad, y medio ambiente, se suma la necesidad ineludible de conseguir una alta rentabilidad operativa. Esto implica conseguir la máxima confiabilidad de la maquinaria de producción con los recursos necesarios, pero con un fuerte control de los costes de operación totales. Un aspecto clave para ello es la lubricación eficiente de los componentes mecánicos de cada máquina.

La industria productora de alimentos, bebidas, cosméticos y productos farmacéuticos debe seleccionar los productos apropiados no sólo para sus exigencias de operación, sino también para cumplir los requerimientos legales. Entre otros procedimientos, estos requerimientos exigen a la mayoría de industrias alimentarias la implantación de un sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos o HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Según el HACCP se deben identificar y resolver los puntos de control críticos para el procesado de los alimentos. Respecto a la lubricación la solución más eficiente es la utilización de lubricantes aprobados para contacto accidental con alimentos, denominados "H1" según el sistema de clasificación establecido por la USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos). Actualmente existen entidades certificadoras que emiten las aprobaciones H1 para lubricantes, como por ejemplo InS Services (www.insservices.eu) o NSF Internacional (www.nsf.org/usda). Estas aprobaciones pueden descargarse desde las páginas web de estas entidades.



The new challenges in the food industry

In addition to the existing requirements in terms of quality, safety and environment, there is an inescapable need to reach a high operative profitability. This implies to get the maximum reliability of production machinery with the necessary resources, but with a tight control of the total operation costs. A key aspect for this is the efficient lubrication of the mechanical component of every machine.

Industry producing food, beverage, cosmetics and pharmaceutical products must select the appropriate products not only for its operating requirements, but also to meet the legal requirements. Among other procedures, these requirements are requesting to the food industries the implementation of a Hazard Analysis and Critical Control Points system (HACCP). According to HACCP the critical control points for food processing must be identified and solved. Regarding lubrication the most efficient solution is to use lubricants approved for incidental food contact, also known as "H1" according to the classification system set by the USDA (United States Department of Agriculture). Nowadays there are certification bodies that issue the H1 approvals for lubricants, as for example InS Services (www.insservices.eu) or NSF International (www.nsf.org/usda). These approvals can be downloaded from the web pages of these certification bodies.



De nouveaux défis dans l'industrie alimentaire

Les exigences actuelles en matière de qualité, sécurité et environnement, ajoute l'impératif d'atteindre une rentabilité opérationnelle élevée. Cela signifie atteindre un maximum de fiabilité des machines de production avec les ressources nécessaires, mais avec un contrôle rigoureux des coûts d'exploitation totaux. Une clé pour cela est la lubrification efficace des composants mécaniques de chaque machine.

L'industrie de la production alimentaire, les boissons, les cosmétiques et les produits pharmaceutiques doivent choisir les bons produits pour vos besoins non seulement opérationnels, mais aussi pour répondre aux exigences légales. Parmi des autres procédures, ces obligations obligent les industries alimentaires à mettre en place une analyse des risques et des points critiques ou HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Le bût du système HACCP est d'identifier et de résoudre les points de contrôle critiques pour la transformation des aliments. En ce qui concerne la lubrification la solution la plus efficace est l'utilisation de lubrifiants approuvés pour contact alimentaire fortuit, appelé «H1», selon le système de classification établi par l'USDA (ministère de l'Agriculture des États-Unis). Actuellement, il y a des certificateurs émettant homologations H1 pour les lubrifiants, comme par exemple les services InS (www.insservices.eu) ou NSF International (www.nsf.org / USDA). Ces approbations peuvent être téléchargés à partir du site Web de ces entités.

Soluciones para la industria alimentaria

Cogelsa ofrece a las industrias alimentaria, de bebidas, farmacéutica y cosmética las siguientes soluciones al conjunto de exigencias anteriormente comentadas:

- Una gama de productos completa y que no se limita al lubricante propiamente dicho, sino que incluye equipos auxiliares como lubricadores automáticos independientes, que permiten solventar problemas de lubricación que de otra forma requerirían elevadas inversiones en mano de obra o equipos.
- Servicio técnico atento, próximo y competente que permite dar respuesta eficaz a la diversa problemática presente en este tipo de industria. Nuestra red de servicio abarca desde la asistencia inmediata de nuestros técnicos locales, hasta el apoyo de nuestro centro técnico de I+D.
- **Cogelsa** trabaja constantemente para ofrecer el mejor servicio logístico a sus clientes, ajustando las existencias de producto a sus necesidades, y efectuando un seguimiento continuo del estado de sus pedidos, conscientes de la importancia creciente de la logística como factor decisivo en la competitividad de las empresas.

A continuación se detalla la gama de lubricantes para la industria alimentaria ofrecida por **Cogelsa**. La relación indicada no es totalmente exhaustiva, por lo cual no duden en contactar con nuestro Servicio Técnico si no encuentran la solución a sus requerimientos específicos.

Solutions for the food industry

Cogelsa offers to the food, beverage, pharmaceutical and cosmetics industries the following solutions to all the requirements commented above:

- A complete product range not limited only to the lubricant itself, but also including auxiliary equipment like independent automatic lubricators, that allows solving lubrication problems that, in other way, should require high investments in manpower or equipment.
- A close, competent, and kind Technical Service that enables to answer efficiently to the broad variety of problems present in this kind of industry. Our technical assistance network goes from the immediate assistance of our local technician, to our R+D Centre.
- **Cogelsa** is constantly working to give the best logistic service to the customers, adjusting product stocks to their needs, and making a close follow up to their orders status, because we are conscious of the increasing importance of logistics as a decisive factor in companies competitiveness.

Following it is the **Cogelsa** lubricant range for the food industry. This relation is not totally exhaustive, so please contact with our Technical Service in case you do not find a solution to your specific requirements.

Solutions pour l'industrie alimentaire

Cogelsa offre aux industries de la nourriture, des boissons, pharmaceutiques et cosmétiques les solutions suivantes à l'ensemble des exigences discutés ci-dessus:

- Une gamme complète de produits et ne se limite pas au lubrifiant lui-même, mais inclut les équipements auxiliaires tels que graisseurs automatiques indépendants, ce qui permet de résoudre les problèmes de lubrification qui seraient autrement nécessitant un investissement considérable dans la main-d'œuvre ou de matériel.
- Service technique attentif et compétent prochaine permettant de répondre efficacement aux divers problèmes présents dans ce type d'industrie. Notre réseau de service s'étend de l'assistance immédiate de nos techniciens locaux à notre Dép. Technique et de R & D.
- À **Cogelsa** nous travaillons constamment pour offrir le meilleur service logistique à nos clients, des stocks adaptés à ses besoins, et en effectuant une surveillance continue de l'état de leurs commandes, conscients de l'importance croissante de la logistique comme un facteur essentiel de la compétitivité des entreprises.

Ci-dessous est la gamme de lubrifiants pour la nourriture offerte par **Cogelsa**. Ce rapport n'est pas totalement exhaustive, n'hésitez donc pas à contacter notre service commerciale si vous ne trouvez pas la solution à vos besoins spécifiques.



Aceites y vaselinas Oils and vaselines Huiles et vaselines

Producto Product Produit	Viscosidad Viscosity Viscosité ISO VG cst @ 40°C	Descripción y aplicaciones Description and applications Description et Applications
ULTRA ATOX 32 46 68 100 150 220 320	32 46 68 100 150 220 320	<p>Aceites blancos con aditivos, certificados como H1. Aplicables para engrase general, hidráulicos, cojinetes, bombas, engranajes y compresores.</p> <p>White oils with additives, certified as H1. Suitable for general lubrication, hydraulics, bearings, pumps, gears and compressors.</p> <p><i>Huiles blanches avec des additifs, H1 certifiés. Applicable pour lubrification générale, systèmes hydrauliques, roulements, pompes, engrenages et compresseurs.</i></p> <p>Cumplen normas / They meet specifications / Répond aux exigences des normes : DIN 51524/2 - HLP / ISO 6743/4 - HM / DIN 51517/3 - CLP / DIN 51506 - VDL.</p>
ULTRASINT ATOX 32 46 68 100 150 220 320 460 680	32 46 68 100 150 220 320 460 680	<p>Aceites sintéticos con certificación H1. Lubricación de larga duración y alto rendimiento en cojinetes, hidráulicos, bombas, cadenas, engranajes y compresores.</p> <p>Synthetic oils with certification H1. Long-lasting high-performance lubrication for bearings, hydraulic systems, pumps, chains, gears and compressors.</p> <p><i>Huiles synthétiques avec certification H1. Lubrification longue durée et haute performance pour roulements, systèmes hydrauliques, pompes, chaînes, engrenages et compresseurs.</i></p> <p>Superan normas / These oils exceed the requirements of standards / Conformes aux normes : ISO 6743/4 - HM / DIN 51524 - Part 2 HLP / DIN 51517 - Part 3 CLP / DIN 51506 - VD-L.</p>
FARMOL 22 33 55	15 32 68	<p>Aceites blancos de calidad medicinal indicados como lubricantes y productos auxiliares en alimentación, cosmética, farmacia, etc. Nivel de calidad DAB 10 y FDA 178.3620 (a). Certificación 3H para contacto directo con alimentos.</p> <p>Medicinal-grade white oils suitable as lubricants and auxiliary products in food processing, cosmetics and pharmaceuticals, etc. DAB 10 and FDA 178.3620 (a) quality level. 3H certification for direct contact with food.</p> <p><i>Huiles blanches de qualité médicale utilisables comme lubrifiants et produits auxiliaires dans les procédés alimentaires, cosmétiques, et pharmaceutiques, etc. Niveau qualité DAB 10 et FDA 178.3620 (a). Certification 3H pour contact alimentaire direct.</i></p>
ULTRAFARM 40	40	<p>Aceite blanco medicinal estabilizado para uso como desmoldeante en panadería, lubricante de divisoras en panificadoras, y aplicaciones que requieran un lubricante según FDA 21 CFR 172.878 – uso como componente o aditivo alimentario.</p> <p>Medicinal white oil stabilized for use as demoulding agent in bakery, lubricant for dough dividers in bread factories, and other applications requesting a lubricant according FDA 21 CFR 172.878 – use as a component or food additive.</p> <p><i>Huile blanche médicinale stabilisée pour une utilisation comme agent de séparation en boulangerie, pour diviseuse peseuse dans les boulangeries industrielles, et les applications nécessitant un lubrifiant à FDA 21 CFR 172.878 - utiliser en tant que composant ou additif alimentaire.</i></p>
ULTRAFARM VDP	32	<p>Aceite vegetal con aditivos, especial para divisoras-pesadoras en panificadoras. Alta resistencia térmica y oxidativa. Certificación 3H para contacto directo con alimentos.</p> <p>Vegetable oil with additives, special for divider-weighers in industrial bakeries. High resistance to heat and oxidation. 3H certification for direct contact with food.</p> <p><i>Huile végétale avec additifs, spéciale pour diviseuse peseuse dans les boulangeries industrielles. Haute résistance thermique et à l'oxydation. Certification 3H pour contact alimentaire direct.</i></p>

Producto Product Produit	Viscosidad Viscosity Viscosité ISO VG cst @ 40°C	Descripción y aplicaciones Description and applications Description et Applications
WHITE OIL FILANTE	-	<p>Vaselina sólida de calidad medicinal indicada para usos cosméticos y medicinales y como lubricante en industria alimentaria. Nivel de calidad DAB 10 y FDA 178.3620 (a).</p> <p>Solid, medicinal-grade vaseline suitable for cosmetic and medicinal use, and as a lubricant in the food industry. DAB 10 and FDA 178.3620 (a) quality level.</p> <p><i>Vaseline solide de qualité médicale appropriée pour les utilisations en milieu cosmétique et médical, et comme lubrifiant dans l'industrie alimentaire. Niveau de qualité DAB 10 et FDA 178.3620 (a).</i></p>



Aerosoles Sprays Aérosols

Producto Product Produit	Viscosidad ISO VG cSt a 40°C (concentrado) ISO VG Viscosity cSt at 40°C (concentrate) Viscosité ISO VG cSt a 40°C (concentrat)	Descripción y aplicaciones Description and applications Description et Applications
ULTRATEF H1 SPRAY	100	<p>Lubricante atóxico teflonado con buenas propiedades de adherencia y penetración. Para cadenas, cables, guías... a temperaturas punta de hasta 150°C. Certificación H1 para contacto accidental con alimentos.</p> <p>Food grade tefloned lubricant with good adherence and penetration properties. For chains, cables, guides, etc. at peak temperatures up to 150°C. H1 certification for incidental food contact.</p> <p><i>Lubrifiant téflonisé de qualité alimentaire avec des propriétés de bonne adhérence et pénétration. Pour chaînes, câbles, guides, etc., à des températures jusque 150°C. H1 certification pour contact alimentaire fortuit.</i></p>
ULTRAGREASE TF SPRAY	(Grasa NLGI 2) (NLGI 2 Grease) (NLGI 2 Graisse)	<p>Grasa teflonada y atóxica en spray. Gran resistencia al agua, vapor y a las altas temperaturas (puntas de hasta 200°C). Certificación H1 para contacto accidental con alimentos.</p> <p>Food grade tefloned grease in spray. High resistance to water, steam and high temperatures (peaks up to 200°C). H1 certification for incidental food contact.</p> <p><i>Graisse aérosol téflonisé de qualité alimentaire. Haute résistance à l'eau, vapeur et hautes températures (jusque 200°C). H1 certification pour contact alimentaire fortuit.</i></p>
SILICON SPRAY	220	<p>Aerosol de silicona especialmente formulado para su uso como desmoldeante para materiales plásticos, antiadherente para soldadura y como abrillantador. Certificación H1 para contacto accidental con alimentos.</p> <p>Silicone aerosol specially formulated to use as a mould stripper for plastic material, anti-adhesive for welding and as a polisher. H1 certification for incidental food contact.</p> <p><i>Aérosol silicone spécialement formulé pour être utilisé comme guide de moulage de matériau plastique, antiadhésif pour la soudure et comme polisseur. H1 certification pour contact alimentaire fortuit.</i></p>



Grasas lubricantes Lubricating greases Graisses lubrifiantes

Producto Product Produit	Consistencia NLGI NLGI Consistency Consistance NLGI	Descripción y aplicaciones Description and applications Description et Applications
ULTRAPLEX FG 00 0 1 2	00 0 1 2	<p>Grasas complejas de aluminio de grado alimentario para la lubricación de puntos con posible contacto accidental con alimentos. Alta protección frente al desgaste, las altas cargas y la corrosión. Temperatura de trabajo de -20 a +150°C.</p> <p>Food grade aluminium complex greases for lubrication of points with possible incidental food contact. High protection in front of wear, high loads and corrosion. Operating temperature from -20 up to 150°C.</p> <p><i>Graisse de qualité alimentaire, à base d'aluminium complexe, pour la lubrification des points avec possibilité de contact accidentel avec les aliments. Haute protection contre l'usure, des charges élevées et à la corrosion. Température de fonctionnement -20 à +150 ° C.</i></p>
ULTRAGREASE ATOX 2	2	<p>Grasa atóxica de alto rendimiento con base sintética y PTFE. Lubricación de larga duración en condiciones difíciles de trabajo, con temperaturas de hasta 160°C y velocidades medias y bajas. Excelente resultado en cerradoras de conservas, plantas de lavado, envasado, granuladoras y puntos expuestos a la acción del agua y el vapor. Certificación H1.</p> <p>High performance grease with synthetic base and PTFE. Long term lubrication in difficult working conditions, with temperatures up to 160°C and medium-low speeds. Outstanding results in can closers, washing and bottling plants, pellet presses and points exposed to water and steam effects. H1 certification.</p> <p><i>Graisse de qualité alimentaire haute performance avec base synthétique et PTFE. Température d'utilisation jusqu'à 160°C. Spéciales sertissage cannette, usine de lavage, emballage et points exposés à l'action de l'eau et de la vapeur. Certification H1.</i></p>
ULTRAGREASE ALFA 2	2	<p>Grasa sintética con PTFE. Extraordinaria adherencia y resistencia al agua y vapor. Temperatura de trabajo 200°C. Granuladoras, esterilizadores, cerradoras. Certificación H1.</p> <p>Synthetic grease with PTFE. Exceptional adherence and resistance to water and steam. Working temperature: 200°C. Pellet presses, sterilizers, can closers, etc. H1 certification.</p> <p><i>Graisse synthétique avec PTFE. Adhérence exceptionnelle et résistance à l'eau et à la vapeur. Température d'utilisation : 200°C. Presses de granulé, stériliseurs, sertissage de cannettes, etc. Certification H1.</i></p>
ULTRAGREASE BETA 2	2	<p>Grasa sintética calidad alimentaria para bajas temperaturas y altas velocidades. Temperatura de trabajo de -60°C hasta +110°C y factor de velocidad hasta 1.200.000.</p> <p>Food grade synthetic grease for low temperature and high speed. Operating temperature from -60°C up to +110°C and speed factor up to 1.200.000.</p> <p><i>Graisse synthétique de qualité alimentaire pour les basses températures et hautes vitesses. Température de fonctionnement de -60 ° C à +110 ° C et facteur de vitesse à 1.200.000.</i></p>
ULTRAGREASE TOP 2	2	<p>Grasa con base fluorada y espesante PTFE especial para lubricación en condiciones extremas. Temperatura de trabajo de -30 a +260°C. Resistente a disolventes y a casi todos los productos químicos. Calidad alimentaria con certificación H1. Gran capacidad de carga.</p> <p>Grease with fluorinated base and PTFE thickener special for lubrication in extreme conditions. Operating temperature from -30 up to +260°C. Resistant to solvents and almost all chemical products. Food grade H1 approved. High load carrying capacity.</p> <p><i>Graisse à base fluorée et épaississant PTFE spéciale pour la lubrification dans des conditions extrêmes. Température de fonctionnement -30 à +260 ° C. Résistant à la plupart des solvants et produits chimiques. H1 certifiés de qualité alimentaire. Capacité de charge élevée.</i></p>



Varios Miscellaneous Divers

Producto
Product
Produit

Descripción y aplicaciones
Description and applications
Description et Applications

ULTRADEG 65	<p>Desengrasante para limpieza de aceite, grasa, suciedad y otros residuos carbonosos. Buen poder de desengrase y media velocidad de evaporación (secado en 30 – 60 minutos a 20°C). No deja residuos. Exento de cloro. Cumple con los requisitos necesarios (FDA) para su uso en la industria alimentaria. Punto de inflamación superior a 61° C.</p> <p>Degreaser fluid for the removal of oil, grease, dirt and other carbon residues. Good degreaser power and medium evaporation speed (drying in 30 – 60 minutes at 20°C). It does not leave residues. Does not contain chloride. Meets FDA requirements for the food industry. Flash point over 61°C.</p> <p><i>Dégraissant pour nettoyage d'huile, graisse, poussière et autres résidus carbonés. Bonne puissance de dégraissage et vitesse moyenne d'évaporation (séchage de 30 à 60 minutes à 20 ° C). Ne laisse pas de résidus. Sans chlore. Conforme aux nécessaires spécifications (FDA) d'utilisation dans l'industrie alimentaire. Point d'éclair supérieur à 61 ° C.</i></p>
STANDARD CLEAN FC 5	<p>Desengrasante para limpieza de aceite, grasa, suciedad y otros residuos carbonosos. Medio poder de desengrase y baja velocidad de evaporación (Tiempo de secado a 20°C superior a 24 horas). No deja residuos. Exento de cloro. Cumple con los requisitos necesarios (FDA) para su uso en la industria alimentaria. Punto de inflamación superior a 104°C.</p> <p>Degreaser fluid for the removal of oil, grease, dirt and other carbon residues. Medium degreaser power and low evaporation speed (drying in more than 24 hours at 20°C). It does not leave residues. Does not contain chloride. Meets FDA requirements for the food industry. Flash point over 104°C.</p> <p><i>Dégraissant pour le nettoyage d'huile, graisse, poussières et autres résidus carbonés. Vitesse lente d'évaporation. Sans chlore. Conforme aux nécessaires spécifications (FDA) d'utilisation dans l'industrie alimentaire. Point d'éclair supérieur à 104° C.</i></p>
ULTRASIL CUT 300	<p>Emulsión de silicona. Calidad alimentaria. Como lubricante y refrigerante en procesos de trabajo de metal poco severos (p.ej. afilado automático de cuchillas de corte de papel tisú).</p> <p>Silicone emulsion. Food grade. Use as a lubricant and cooling fluid in light metalworking process (e.g. automatic sharpening of tissue paper cutter blades).</p> <p><i>Émulsion de silicone de qualité alimentaire. Comme lubrifiant et liquide de refroidissement dans le travail des métaux clémenté processus (par exemple auto affûtage de coupe de tissu papier lame).</i></p>
ULTRATERMIC P 6	<p>Fluido térmico de base sintética para circuitos cerrados donde se requiera un producto de calidad alimentaria. Temperatura de trabajo hasta 315°C. Certificaciones H1, HT1 y 3H.</p> <p>Heat transfer fluid of synthetic base for closed circuits where a food grade product is required. Operating temperature up to 315°C.H1, HT1 and 3H certifications.</p> <p><i>Fluide de transfert de chaleur de base synthétique pour circuits fermés qui exigent un produit de qualité alimentaire. Température de fonctionnement jusqu'à 315 ° C. Certifications H1, HT1 et 3H.</i></p>

COGELSA®
EFFICIENT LUBRICATION

C/ Comercio, 36 - Polígono Industrial Can Sunyer
08740 Sant Andreu de la Barca (Barcelona) • SPAIN
Tel. +34 93 682 22 20 • Fax +34 93 682 00 55
e-mail: info@cogelsa.com • www.cogelsa.com

DISTRIBUIDO POR / DISTRIBUTED BY / *DISTRIBUÉ PAR :*