



Baumann Mineralölvertrieb  
Steige 15  
97950 Großrinderfeld  
Tel. 09349/929132  
Fax. 09349/928902  
Mobil 0171/1273820  
E-Mail: [info@baumann-oil.de](mailto:info@baumann-oil.de)  
[www.baumann-oil.de](http://www.baumann-oil.de)  
Großrinderfeld, 5. Juli 2011

## Lubcon Lebensmittelindustrie

### Öle

Physiologisch unbedenkliche, geruchs- und geschmacksneutrale Schmieröle, die den Anforderungen des § 5 des LMBG und der FDA 21 CFR 178.3570 gerecht werden. Als NSF registrierte H1-Produkte dürfen sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

**TURMOFLUID® LMI 300** für alle Schmier- und Reibstellen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die mit einem physiologisch unbedenklichen Öl gewartet werden müssen. Als Trenn- und Gleitmittel bei der Backwarenherstellung.

**TURMO®SYNTHOIL GV - Reihe**, Hoch- und Tieftemperaturöle für schwierige Betriebsbedingungen, bzw. Langzeiteinsatz, z. B. bei Verdichter-, Getriebe-, Hydraulik- und Kettenschmierung.

**TURMO®SYNTHOIL SKE 320**, Hochtemperaturöl für Transportketten in Trocknern und Öfen in der Getränke- und Lebensmittelindustrie. Es ermöglicht einen reduzierten Schmierstoffverbrauch und verringert die Rückstandsbildung und Rauchentwicklung bei hohen Temperaturen.  
**TURMO®SYNTH VG 320 CB**, die dünnflüssige Alternative für den Einsatz in Zentralschmieranlagen.

**TURMO®SYNTH VG - Reihe** sind universell einsetzbare Lebensmittelöle für alle Reibstellen mit Ölschmierung, z. B. bei Hydrauliken, Getrieben, Lagern, Ketten, Spindeln, Hebern und Gelenken.

### Emulsion

**ELEFANTENMILCH** ist ein Spezienschmierstoff, der vorwiegend in der Süßwarenindustrie zum Einsatz kommt, z. B. an Einwickel- und Verpackungsmaschinen, Tablettier- und Stanlioliermaschinen, Kipphebeln, Gelenken, Hebern, Spindeln, Ketten und Zangen.

### Fette

Physiologisch unbedenkliche, geruchs- und geschmacksneutrale Schmierfette, die den Anforderungen des § 5 des LMBG und der FDA 21 CFR 178.3570 gerecht werden. Als NSF registrierte H1-Produkte dürfen sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

**TURMO®SYNTHGREASE AL - Reihe**, **TURMO®SYNTHGREASE ALN - Reihe** und **TURMO®SYNTHGREASE W - Reihe**, diese Fette sind bewährt für Wälz- und Gleitlagerungen, Führungsbahnen, Gleitschienen, Zylinderführungen, Laufrollen, Kurvenscheiben, Zahnkränze und -

stangen an Abfüll- und Verschleißmaschinen, Waschmaschinen, Transport- und Sortieranlagen, Kelterpressen sowie auch für Rohrbahnen und Rollhaken in Schlachtereien. Einheitsfette für alle Fettschmierstellen in der Getränkeindustrie, in Molkereien, Käsereien, Schlachthöfen, Fleisch- und Wurstfabriken, für Fisch-, Süßwaren-, Back- und Teigwarenindustrie, für Geflügelverarbeiter und Hersteller von Konserven, Nahrungsmitteln, Tiefkühlkost, für Großküchen und Kaffeeröstereien. Gut förderbar in Zentralschmieranlagen.

**TURMO®SYNTH 2000 + 2000 EL**, Spezierschmierstoffe für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Einsetzbar bei Fassfüllorganen, Armaturen im Lagerkeller, an Zapfanlagen, Dichtungen (EPDM) sowie Wälz- und Gleitlagern.

**TURMSILON® LMI 5000** ist einsetzbar zur Schmierung bei Bier- und Schankarmaturen, Füller-Einlaufarmaturen mit EPDM-Dichtungen sowie Gummidichtungen, z. B. Manschetten, Membranen und Lippendichtungen. Neutral gegen Elastomere (NBR, EPDM etc.), ausgenommen Silikonkautschuk.

## **Sprays**

Physiologisch unbedenkliche, geruchs- und geschmacksneutrale Sprays, die den Anforderungen des § 5 des LMBG und der FDA 21 CFR 178.3570 gerecht werden. Als NSF registrierte H1-Produkte dürfen sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

**TURMOFLUID® LMI 300**, **TURMO®SYNTHOIL 75 TF** und **TURMSILON® M 100**, vollsynthetische Schmier- und Trennmittel, in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie einsetzbar.