



F&B AF Lotemp

VB21

Schuimdrukker voor proceswaterbehandeling (10-30°C)

Productomschrijving

AF Lotemp is een geconcentreerde schuimdrukker speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Belangrijke eigenschappen

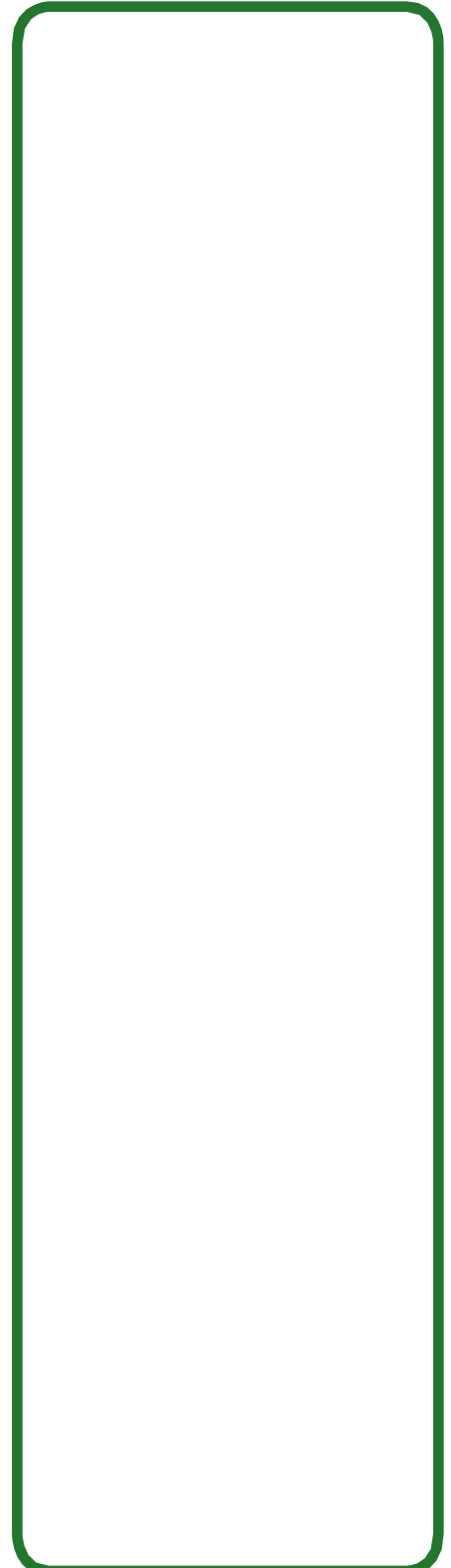
- AF Lotemp is een geconcentreerde schuimdrukker gebaseerd op laag schuimende oppervlakte-actieve stoffen. Het wordt aanbevolen als additief voor proceswater voor veel applicaties waaronder het wassen en verwerking van aardappels groenten en fruit. Het is ook geschikt voor gebruik in slachterijen tegen schuimvorming door bloedresten en in broeitanks etc.
- AF Lotemp is ontwikkeld voor gebruik bij lage temperaturen en de schuimdrukkende werking is het beste in de temperatuur range tussen 10°C en 30°C. Het kan direct gedoseerd worden in het proceswater op elk willekeurig punt.
- AF Lotemp is ontwikkeld voor gebruik in combinatie met de Diversey AntiFoam Controller om ten allen tijde de juiste, meest kost- efficiënte dosering direct vanuit de verpakking te garanderen.

Voordelen

- Economisch in gebruik bij zeer lage concentraties.
- Niet corrosief, veilig voor gebruik op alle metaal soorten en kunststoffen.
- Vloeibaar product kan automatisch gedoseerd worden voor een continue schuimdrukkende werking.
- Goedgekeurd door the US Food and Drugs Administration als een additief voor de voedingsmiddelenindustrie (Vraag u vertegenwoordiger naar de lokaal geldende wetgeving).

Gebruiksaanwijzing

AF Lotemp wordt direct in het proceswater gedoseerd. De concentratie hangt af van de hoeveelheid vervuiling en het schuimgedrag. AF Lotemp Schuimdrukker voor proceswaterbehandeling (10-30°C)





F&B AF Lotemp

VB21

Technische gegevens

Uitzicht	Visceuze, melkachtige vloeistof
Relatieve dichtheid bij 20°C	1.01
pH (1% oplossing)	7.2
COD-waarde (COD)	1800 gO ₂ /kg
Stikstofgehalte (N)	Geen
Fosforgehalte (P)	Geen

Bovengenoemde data zijn gemiddelden voor dit product en mogen niet gebruikt worden als specificaties.

Veilige hantering en opslag

Opslaan in de originele gesloten verpakking. Voorkom extreme temperaturen. Volledige informatie over omgang met en distributie van dit product vindt u op het separaat geleverde productveiligheidsblad.

Product toepasbaarheid

AF Lotemp kan in de aanbevolen concentraties en temperatuur veilig toegepast worden op de meest gangbare materialen die in de voedingsmiddelenindustrie gebruikt worden. Bij twijfel is het aan te raden het materiaal eerst te testen voor het herhaaldelijk gebruik van dit product.

Testmethode

Niet van toepassing.

Goedkeuringen

De ingrediënten in AF Lotemp zijn goedgekeurd volgens de "US Federal Food, Drug and Cosmetic Act" en andere relevante "food additive regulations" (incl 21C.F.R. 173.340 ('Defoaming agents')) voor de verwerking van groenten en fruit, inclusief aardappelen, wortels en appels, bij maximum concentraties van 41 ppm in het waswater. Verkrijgbare verpakkingen Artikelnummer Verpakkingsgrootte 7510331 200L 7509984 900L