

AF Lotemp

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. Voor meer informatie vraag naar de speciale instructiekaarten.

VB21

AF Lotemp

Schuimdrukker voor proceswaterbehandeling (10-30°C)

Technische gegevens

Uiterlijk	Visceuze melkachtige vloeistof
S.g (20°C)	1.01
PH (puur product.)	8.7
COD	21 gO ₂ /Kg
N	N.A.
P	N.A.

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.

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.

Verkrijgbare verpakkingen

Artikelnummer	Verpakkingsgrootte
7509225	20L
7510331	200L