



F&B AF Lotemp

VB21

Skumdæmper til behandling af procesvand (0-25°C)

Beskrivelse

AF Lotemp er en koncentreret skumforebyggende produkt, specielt fremstillet til brug i levnedsmiddelindustrien.

Egenskaber

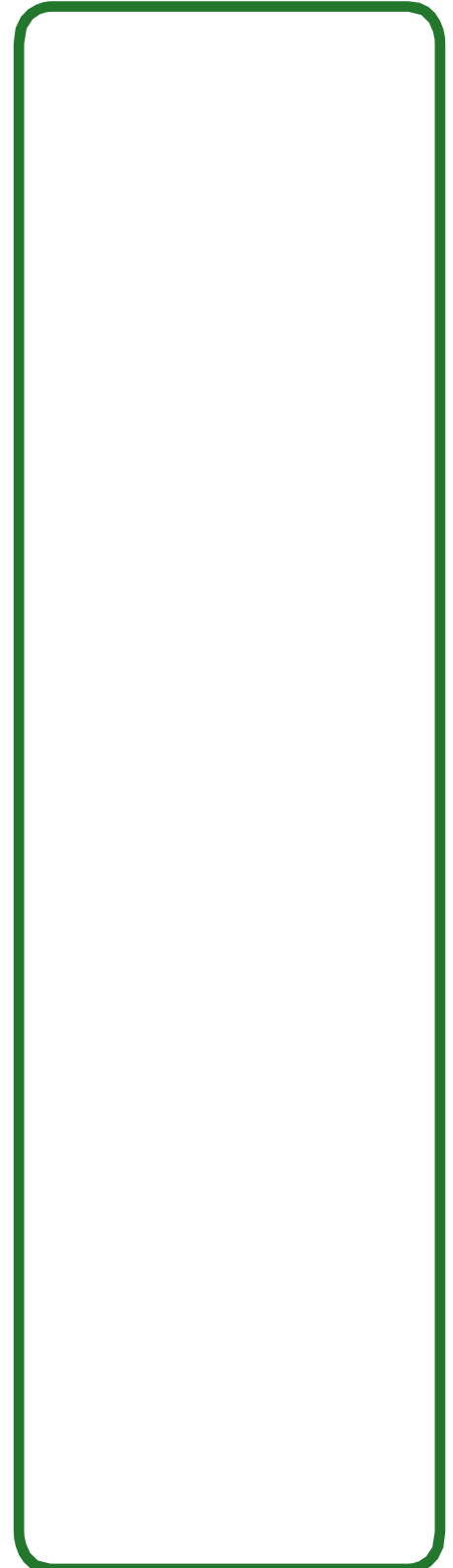
- AF Lotemp er en koncentreret, flydende skumdæmper baseret på lavtskummende overfladeaktiver. Produktet anbefales som additiv til procesvand til en lang række anvendelser, herunder vask og tilberedning af kartofler, grønsager og frugt. Det anvendes også i slagterier som skumkontrol af blodrester og i skoldekar mm.
- AF Lotemp er beregnet til brug ved lave temperaturer og de skumdæmpende egenskaber er optimale i temperaturområdet 0-25°C. Produktet kan tilføjes procesvandet på ethvert sted i produktionen, fx i forbindelse med vask, skrælning, snitning, blanchering, inddampning samt gæring.
- AF Lotemp er specielt fremstillet til anvendelse med Diversey AntiFoam Controller for korrekt og kost-effektiv dosering.

Fordele

- Lav brugskoncentration og derfor økonomisk i brug.
- Ikke-korrosiv, kan anvendes på alle metaller og plast.
- Flydende produkt, som kan doseres automatisk for kontinuerlig skumkontrol.
- Godkendt af US Food and Drugs Administration som hjælpemiddel til fødevareoparbejdning.

Brugsanvisning

AF Lotemp doseres direkte i procesvandet i forhold til besmudsning og graden af skum..





F&B AF Lotemp

VB21

Tekniske specifikationer

Udseende Tyktflydende, uklar, gråligvid væske

pH (1% solution at 20°C): 7.2

Vægtfylde ved 20°C: 1.01

Kemisk iltforbrug (COD) 1800 gO₂/kg

Kvælstof indhold (N): None

Fosfor indhold (P) Intet

Ovenstående data er for en typisk normalproduktion og bør derfor ikke anses som en specifikation.

Sikkerhedsinformation i forbindelse med håndtering og opbevaring

Opbevares i lukket originalemballage. Undgå ekstremt lave og høje temperaturer.

Se venligst separat leverandørbrugsanvisning for oplysning om håndtering og bortskaffelse.

Holbarhed

Produktet er holdbart 1 år i uåbnet emballage.

Anbefalet opbevaringstemperatur

Produktet skal opbevares i temperaturintervallet 6°C til 40°C.

Øvrige forhold

AF Lotemp kan anvendes på de materialer, som oftest findes i levnedsmiddelindustrien, forudsat anbefalet koncentration overholdes. I tilfælde af usikkerhed om materialevalget anbefales det at vurdere hver enkelt komponent i udstyret før produktet tages i brug.

Godkendelser

Indholdsstofferne i AF Lotemp er godkendt til brug ved oparbejdning af grønsager og frugt, herunder men ikke kun til kartofler, gulerødder og æbler. En dosering med maksimalt 41 ppm i vaskevandet er i overensstemmelse med US Federal Food, Drug and Cosmetic Act og alle andre relevante levnedsmiddelregulativer herunder 21 C.F.R. 173.340 ("Skumdæmpere").