

FOODMAX DCF 15

Produktcode: 264500201



Lebensmittelqualitäts-Trockenförderfluid und Trennmittel

Dieses Produkt ist eine speziell formulierte Emulsion mit aktiven synthetischen Komponenten. Es handelt sich um ein gebrauchsfertiges Trockenschmiermittel für Förderbänder, Trennmittel und Allzweckschmiermittel. Es kann sowohl auf Kunststoff- als auch auf Metallketten und Förderbändern verwendet werden. Dieses Produkt kann zur Schmierung von Förderbändern verwendet werden, die PET-Flaschen, Glasflaschen, Kartonverpackungen und andere Arten von Verpackungen in der Lebensmittel-, Getränke- und Milchindustrie transportieren. Es kann über ein automatisches Dosiersystem angewendet werden, bei dem über spezielle Bürsten kontinuierlich eine sehr geringe Menge aufgetragen wird. Die Verwendung von Bürsten ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung. Wenn kein automatisches Dosiersystem installiert ist, kann dieses Produkt manuell mithilfe einer Sprühflasche aufgetragen werden. Der beste Zeitpunkt dafür ist zu Beginn einer Schicht und alle 4-6 Stunden. Dieses Produkt ist als gebrauchsfertiges Produkt formuliert, jedoch kann es bei Bedarf verdünnt werden, um eine leichtere Beschichtung zu erzielen. Dadurch entsteht eine stabile Emulsion, die mehrere Tage lang haltbar ist. Verdünnungen des Produkts, die länger als mehrere Tage gelagert werden sollen, erfordern zusätzliche Konservierungsmittel, um das Wachstum von Mikroorganismen zu verhindern. Es verhindert das Anhaften von Tortillamasse an Bändern und Metalllamellen in Hochtemperaturöfen, ohne den Geschmack von Tortillas zu beeinträchtigen.

Dieses Produkt kann verwendet werden, um Förderer zu schmieren, die zur Beförderung von PET-Flaschen, Glasflaschen, Kartonverpackungen und anderen Verpackungsarten in der Lebensmittel-, Getränke- und Milchindustrie eingesetzt werden. Es kann über ein automatisches Dosiersystem angewendet werden, bei dem mit speziellen Bürsten kontinuierlich eine sehr geringe Menge aufgetragen wird. Die Verwendung von Bürsten ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung. Wenn kein automatisches Dosiersystem installiert ist, kann dieses Produkt manuell mithilfe einer Auslösedose aufgetragen werden. Die beste Zeit dafür wäre zu Beginn einer Schicht und alle 4-6 Stunden. Dieses Produkt ist als gebrauchsfertiges Produkt formuliert, jedoch kann es bei Bedarf verdünnt werden, um eine leichtere Beschichtung zu erreichen. Die verdünnte Lösung wird eine stabile Emulsion für mehrere Tage bilden. Verdünnungen des Produkts, die länger als mehrere Tage gelagert werden sollen, erfordern zusätzliche Konservierungsmittel, um das Wachstum von Mikroorganismen zu verhindern. Es verhindert das Anhaften von Tortillamasse an Bändern und Metallleisten in Hochtemperaturöfen, ohne den Geschmack der Tortillas zu verändern.

Vorteile und Nutzen

- Sehr geringer Verbrauch
- Trockenschmierung für saubere Arbeitsumgebungen
- NSF H-1-Zulassung für den gelegentlichen Kontakt mit Lebensmitteln in und um Lebensmittelverarbeitungsbereiche
- NSF 3-H-Zulassung, die den direkten Kontakt mit Lebensmitteln als Trennmittel ermöglicht
- Zertifiziert kosher pareve und halal
- Emulgiert in Wasser für mögliche Verdünnung.

Alle Leistungsdaten in diesem Technischen Datenblatt sind nur indikativ und können während der Produktion variieren.

FOODMAX DCF 15

Produktcode: 264500201



Typische Leistungsstufe

Property	Test method	Value
Appearance	Visual	Opaque White liquid
Active materials		15%
Viscosity @ 40 °C, mm ² /s		1100 cP
Freezing point, °C		0
Density @ 25 °C, kg/dm ³		0.99
Solubility in water		Emulsifies
NSF H1, 3H Registration		158683
Kosher approved		yes
Halal approved		yes

Alle Leistungsdaten in diesem Technischen Datenblatt sind nur indikativ und können während der Produktion variieren.