

FOODMAX DCF 15

Code Produit: 264500201



Fluide pour convoyeur et agent de libération "sec" de qualité alimentaire

Ce produit est une émulsion spécialement formulée avec des composants synthétiques actifs. Il s'agit d'un lubrifiant de convoyeur sec prêt à l'emploi, d'un agent de démoulage et d'un lubrifiant polyvalent. Il peut être utilisé sur des chaînes et des convoyeurs en plastique et en métal. Ce produit peut être utilisé pour lubrifier les convoyeurs utilisés pour transporter des bouteilles en PET, des bouteilles en verre, des emballages en carton et d'autres types d'emballages utilisés dans l'industrie alimentaire, des boissons et des produits laitiers. Il peut être appliqué via un système de dosage automatique où une très petite quantité est appliquée en continu via des brosses spéciales. L'utilisation de brosses permet une distribution uniforme. Lorsqu'aucun système de dosage automatique n'est installé, ce produit peut être appliqué manuellement à l'aide d'une burette à gâchette, idéalement au début d'un quart de travail et toutes les 4 à 6 heures. Ce produit est formulé comme un produit prêt à l'emploi, cependant, si un revêtement plus léger est requis, le produit peut être dilué et produira une émulsion stable pendant plusieurs jours. Les dilutions du produit qui doivent être stockées pendant plus de plusieurs jours nécessitent des conservateurs supplémentaires pour prévenir la croissance microbienne. Il empêche le mélange à base de maïs de coller aux courroies et aux lattes métalliques dans les fours à haute température sans altérer le goût des tortillas.

Ce produit peut être utilisé pour lubrifier les convoyeurs utilisés pour transporter des bouteilles PET, des bouteilles en verre, des emballages en carton et d'autres types d'emballages utilisés dans l'industrie alimentaire, des boissons et des produits laitiers. Il peut être appliqué

via un système de dosage automatique où une très petite quantité est appliquée en continu via des brosses spéciales. L'utilisation de brosses permet une distribution uniforme. Lorsqu'aucun système de dosage automatique n'est installé, ce produit peut être appliqué manuellement à l'aide d'un pulvérisateur, le meilleur moment étant au début d'un quart de travail et toutes les 4 à 6 heures. Ce produit est formulé sous forme de produit prêt à l'emploi, cependant, si un revêtement plus léger est nécessaire, le produit peut être dilué et produira une émulsion stable pendant plusieurs jours. Les dilutions du produit qui doivent être stockées pendant plus de plusieurs jours nécessitent des conservateurs supplémentaires pour prévenir la croissance microbienne. Il empêche la pâte à tortilla de coller aux courroies et aux lattes métalliques dans les fours à haute température sans altérer le goût des tortillas.

Avantages et Bénéfices

- Consommation très faible
- Lubrification sèche résultant en des environnements de travail plus propres
- Approuvé NSF H-1 pour le contact alimentaire accidentel, pour une utilisation dans et autour des zones de transformation alimentaire
- Approuvé NSF 3-H, ce qui permet un contact direct avec les aliments en tant qu'agent de démoulage
- Certifié Kosher Pareve et Halal
- Émulsionne dans l'eau pour une dilution potentielle

Toutes les données de performance sur cette fiche technique sont uniquement indicatives et peuvent varier pendant la production.

FOODMAX DCF 15

Code Produit: 264500201

Données de Performance Typiques

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

Toutes les données de performance sur cette fiche technique sont uniquement indicatives et peuvent varier pendant la production.