

STERITROL 470

Migliora l'aspetto degli imballi

Trattamento dell'acqua degli sterilizzatori continui o discontinui

VANTAGGI

Lo **Steritrol 470** è stato studiato per migliorare la presentazione dei contenitori impiegati nell'industria alimentare: barattoli in banda stagnata, lattine di alluminio, vasi e bottiglie di vetro.

- * Ottenimento di superfici pulite e brillanti.
- * Nessuna traccia di sali minerali o organici dopo la sterilizzazione.
- * Proprietà emulsionanti, disperdenti e antincrostanti per la protezione degli sterilizzatori.
- * Compatibilità con tutti i tipi di materiali: banda stagnata, ferro cromato, alluminio, vetro, vernice, materie plastiche.
- * Eccellente stabilità termica e chimica.
- * Nessuna perdita di efficacia in presenza di cloro.
- * Bassa schiumosità.
- * Componenti conformi alla normativa FDA (Food and Drugs Administration) titolo 21 parte 172 "Food additives permitted for direct addition to food for human consumption" e parte 173 "Secondary direct food additives permitted in food for human consumption".

IMPIEGO

Modalità: iniezione con pompe dosatrici del prodotto puro (direttamente dal suo imballo) o diluito.

Dosaggio: da 100 a 300 g/m³ di acqua del circuito.

CARATTERISTICHE

Formulazione:	a base di tensioattivi e disperdenti	pH:	5,0 ± 0,5
Aspetto:	liquido paglierino	Densità a 20 °C:	1,03 ± 0,02 g/ml
Controllo:	aspetto dei contenitori	Solubilità in acqua:	completa

NORME DI UTILIZZO E DI CONFEZIONAMENTO

Manipolazione: si rimanda alla scheda di sicurezza. Adottare le principali precauzioni d'uso legate alla manipolazione dei prodotti chimici.

Imballo standard in kg: taniche da 25, fusti da 200, cisterne da 1000.

Conservazione: al riparo dal freddo intenso e dal calore eccessivo.

Le informazioni contenute si basano sulle nostre attuali conoscenze e non devono essere considerate a garanzia di specifiche tecniche.

rev 3/05