



EMUL B-70

**Uvolňovací a mazací kapalina
s kvalifikací pro potravinářský
průmysl**

EMUL B-70 je vodní emulze dimethylpolysiloxanu s výbornými uvolňujícími a mazacími vlastnostmi. Jeho použití je povoleno v potravinářském průmyslu a k tomuto průmyslu se vztahujících oblastech

PROČ

Podle legislativy týkající se hygienických regulací pro balení, odměrné nádoby a nádoby, které přichází do kontaktu s potravinářskými výrobky je EMUL B-70, což je vodná emulze dimethylpolysiloxanů s mléčným vzhledem, zahrnuta do seznamu povolených látek specifikovaných legislativou jako vhodně použitelné pro kontakt s potravinami. Vytváří tenký lubrikační film, který je nelepivý a odpuzuje vodu a je ideální pro:

Lisované plastové přepravky a kontejnery potravin

Ošetření pekárenských plechů, forem, kuchyňského nádobí, odměrek pro zpracování a pečení těsta, chleba, rohlíků a cukrovinek na základě jeho uvolňujících vlastností a jeho odolnosti k vysokým teplotám (přes 200 °C)

Nízko zátěžové mazání mechanických částí v chladárnách pro skladování potravin

Použití jako uvolňující činidlo ve třídících a balících zařízeních, jako jsou třídíče a balící zařízení atd. rozsáhle používaných v sektorech ovoce a citrusů.

Kvůli značné čistotě složení neposkvrní textilie a neovlivní žádný typ kovu, plastu nebo gumi. Na druhou stranu má vynikající ochranný účinek na povrchy (na pleších z železných kovů může vodní složka sloučeniny časem vyvolávat problémy s korozí). Pro obsluhu je EMUL B-70 prakticky neškodný; neobsahuje alkálie, kyseliny ani žádný typ rozpouštědla. Nedoporučujeme však polknutí produktu.

JAK

EMUL B-70 může být aplikován manuálně nebo automatickým postřikovačem, s použitím štětce nebo polštářků, nebo ponořením. Vždy aplikujte na čisté suché povrchy. Pokud se použije na pečící plechy, aplikujte EMUL B-70 a vypalujte v peci po dobu přibližně 2 hodin při teplotě 200 °C. Tím se usnadňuje odpařování vodní frakce, zvyšuje se koncentrace aktivní látky a polymerizace produktu na povrchu. EMUL B-70 je produkt, který lze ředit, ale když se používá jako uvolňující činidlo na pečící plechy, není rozumné překročit ředění 1 díl produktu ku 1 dílu vody. V případě plastových a gumových lisovacích forem naředte v proporcích od 1:3 do maximálně 1:5.

KDE

Potravinářský průmysl, činnosti spojené se zpracováním potravin
Údržbové činnosti na zařízení pro produkci potravin
Společnosti zabývající se balením ovoce a citrusových plodů
Plastové lisovací formy a gumové výrobky pro účely skladování potravin

BALENÍ

Kód výrobku

716.001

Dodávaná množství

Láhev 1000 ml

Balení

Karton se 12 láhvemi