

# Penta FoamStop FCC P18

Élelmiszerkompatibilis habzágatló



Alkalmazási terület:

Felhasználható a cukorgyártás, papírgyártás területén, zöldség, gyümölcs, burgonya mosásánál, szállításánál, továbbításánál, valamint a sertésforrázásnál a habzási problémák megszüntetésére 0 -100 °C hőmérsékleti tartományban.

## Előnyei:

Széleskörű felhasználhatóság

Széles hőmérséklet tartományban alkalmazható

Gazdaságos

Felhasználás:

A helyi viszonyok függvényében kell a terméket a vizes rendszerekbe adagolni. Automatikus adagolással érhető el a legjobb hatásfok és a leggazdaságosabb felhasználás. Javasolt koncentráció: 5 -50 ppm.

Anyagösszeférhetőség:

A termékismertetőben ajánlott felhasználási körülmények között az élelmiszeriparban alkalmazott szerkezeti anyagot nem károsítja.

Technikai adatok:

Megjelenés:	Világos sárga folyadék
Szag:	Csekély, jellegzetes
Sűrűség(20° C):	0,982 g/cm <sup>3</sup>
Viszkozitás:	87 cSt

Összetevők:

Alkoholok, C12-C15, Etoxilezett és propoxilezett

**Ezt az anyagot vagy keveréket 1272/2008/EK rendelet szerint (CLP) nem kell osztályozni.**

A termék biztonságos használatának feltételeit a biztonsági adatlap tartalmazza.

Engedélyszám: ad 213/2001 OÉTI  
OKBI/2144/02

**PentaClean Care Kft.**  
2049 Diósd, Vadrózsa u. 21.  
Tel.: +36 23 545 650 Fax: +36 23 370 094  
Adószám: 25814422-2-13 • Cégj.sz.: 13-09-184205