И Н Ф О Р М А Ц И Я
о продукте

RENOLIT FOOD SUGAR SOLV

Средство для удаления отложений сахара с оборудования пищевой промышленности

Описание

RENOLIT FOOD SUGAR SOLV – это водная эмульсия нетоксичных базовых масел. В производстве продукта используются сырьевые материалы, соответствующие главе 21 Федерального кодекса нормативов Управления по пищевым продуктам и медикаментам США (FDA).

Применение

RENOLIT FOOD SUGAR SOLV применяется в пищевой промышленности и смежных с ней отраслях для удаления отложений сахара с элементов технологического оборудования: конвейеров, цепей и т.д.

RENOLIT FOOD SUGAR SOLV наносится капельным дозатором, кистью или распылением. После растворения сахара его удаляют тряпкой.

Перед применением продукт необходимо взболтать.

Свойства

- Нетоксичная основа
- Хорошая растворяющая способность по отношению к сахарной корке на твердых поверхностях
- Не имеет вкуса и запаха
- Хорошие смазочные свойства

Типовые характеристики

Свойства	*Единица*	*Значение*	*Метод*
Внешний вид		жидкость	
Цвет		молочный	
Плотность при 15°C	г/см³	0,96	NF EN ISO 12185
Динамическая вязкость при 20°C (100 об./мин.)	мПа·с	836	MW 16*
Температурный диапазон применения	°C	от +5 до +90	

* MW – лабораторный метод компании Fuchs

Представленные данные являются типовыми на момент составления описания. Компания сохраняет за собой право вносить изменения. Приведенные данные характеризуются повторяемостью и воспроизводимостью при применении соответствующих методов испытаний. Более подробную информацию о продукте и его использовании можно получить у технических специалистов компании:

ООО Фукс Ойл
117105, Россия, Москва, ул. Мишина д. 56, стр. 2
Тел. (+7 495) 9612741
Факс (+7 495) 9612742
E-mail: info@fuchs-oil.ru

Fuchs Petrolub AG
Friesenheimer Str. 17, D-68169 Mannheim
Tel. (+49 621) 380200
Fax (+49 621) 3802190
E-mail: contact-de.fpoc@fuchs-oil.de