Sugar Dissolving Fluid /Sukkeropløsende væske

Væske til opløsning og rensning af sukkerbaserede aflejringer i fødevare- og sukkerfremstillingsudstyr

SUGAR DISSOLVING FLUID er et emulgerbart oliebaseret koncentrat formuleret til at opløse sukkeraflejringer, som ofte dannes på og klæber til maskinoverflader i fødevare- og sukkerfremstillingsindustrien.

SUGAR DISSOLVING FLUID er velegnet til brug, hvor der er potentiale for utilsigtet fødevarekontakt. Dette produkt opfylder kravene (1998) fra US Department of Agriculture (USDA) til H1-brug (smøremiddel med tilfældig kontakt med fødevarer). Produktet indeholder kun stoffer, der er tilladt i henhold til US 21 CFR 178.3570, 178.3620 og 182 til brug i smøremidler med tilfældig kontakt med fødevarer.

Anvendelse

- Til rensning og udskylning af sukker eller sukkerbaserede aflejringer fra mad og drikke på produktionsudstyr
- Til frigørelse af bevægelige dele eller skruer og bolte, der sidder fast med sukkeraflejringer
- Til smøring af let belastede lejer og glidebaner, især hvor der dannes sukkeraflejringer
- Til rensning af sukkeraflejringer fra filtermasker og skærme

Ydelsesegenskaber

- SUGAR DISSOLVING FLUID vil opløse sukker og sukkerbaserede aflejringer og efterlade en beskyttende oliebaseret film
- Det resterende oliefilm kan smøre meget let belastede maskiner

Det er en vandvaskbar væske, dvs. den kan fjernes ved vask med rent vand.

- Neutral lugt og smag.

Generel brugsanvisning

- Før fremstilling af emulsioner skal koncentratet omrøres (f.eks. rulning eller omrøring af beholder)

- For at forberede væsken til brug, anbefales det at fortynde dette koncentrat ved at blande med drikkevand vand i forholdet 1:1 (det laveste anbefalede fortyndingsniveau af koncentratet i vand er 30%).

Højere forhold af vand vil øge sukkeropløsningsevnen, men reducere smøre- og korrosionsbeskyttelsesegenskaberne. Brug ikke renoveret eller genbrugsvand fra produktionsanlægget.

- Påfør små mængder fortyndet SUGAR DISSOLVING FLUID på maskinens overflade, der skal rengøres. Tør af med en ren klud eller en klud imprægneret med fortyndet SUGAR DISSOLVING FLUID.

Tør overskydende væske af og skyl med rent drikkevand, hvis maden kommer i direkte kontakt med den rensede overflade.

Andre overflader kan behandles med ren eller fortyndet SUGAR DISSOLVING FLUID for at efterlade en oliefilm for at beskytte dem mod korrosion og opbygning af flere sukkeraflejringer. Før maden selv produceres eller kan komme i kontakt med disse overflader, skal de tørres af.

- Selvom produktet er biostatisk, skal der udvises forsigtighed for at undgå bakterier og svampe vækster, når væsken er blevet fortyndet med vand.

Socco A/S
Egholmvej 8
7160 tørring

Tlf: 7585 2323
socco@socco.dk
www.socco.dk

Sugar Dissolving Fluid /Sukkeropløsende væske

Forsegling og maling kompatibilitet

Kompatibel med de elastomerer, pakninger, tætninger og maling, der normalt bruges i fødevaremaskiner smøresystemer.

Specifikationer og certifikater

- ISO 21469 certificeret
- Kosher
- Halal
- Indeholder ingen naturlige produkter, der stammer fra dyr, nødder eller genetisk modificerede organismer (GMO'er).
- Velegnet til brug, hvor der tilberedes vegetarisk og 'nøddefri' mad.
- Biostatisk; fremmer ikke væksten af bakterier eller svampeorganismer.

Typiske egenskaber

SUGAR DISSOLVING FLUID

Egenskaber		Test method	
Farve			Klar til gullig
Vægtfylde ved 15℃	kg/m^3	ISO 12185	865
Kin. Visc. ved 40℃	mm^2/s	ISO 3104	33
Kin. Visc. ved 100℃	mm^2/s	ISO 3104	5.7
Flammepunkt	°C	ISO 2592	216

Disse egenskaber er typiske for den nuværende produktion. Variationer i disse egenskaber kan forekomme.

Produktkode: ML-70111

Disse data leveres i god tro, men uden garanti. Vi påtager os ikke ansvar og fraskriver os udtrykkeligt ethvert ansvar for tab, skade eller udgifter, der opstår som følge af eller på nogen måde forbundet med håndtering, opbevaring, brug eller bortskaffelse af dette produkt. Dette datablad blev udelukkende udarbejdet til det angivne produkt og bør ikke bruges til noget andet produkt.

Socco A/S
Egholmvej 8
7160 tørring

Tlf: 7585 2323
socco@socco.dk
www.socco.dk