

## **CORONELL 01 FOOD**

### **A COSA SERVE**

Il CORONELL 01 FOOD è uno speciale formulato liquido con componenti non volatili, organici, con spiccate proprietà deossigenanti. Il CORONELL 01 FOOD inibisce l'azione dell'ossigeno aggressivo favorendo la formazione di uno strato protettivo ed in più alcalinizza l'acqua di caldaia ed il circuito vapore..

E' un prodotto prevalentemente deossigenante e, in certi casi, deve essere abbinato ad un adatto prodotto alcalinizzante (compatibilmente con l'utilizzo) per la protezione dalla corrosione da anidride carbonica.

E' l'ideale sostituto del solfito per tutti gli impieghi nell'industria alimentare.

### **VANTAGGI**

- Rapida eliminazione dell'ossigeno sull'intero circuito termico senza formazione di alcun sale.
- Creazione di un ambiente favorevole alla formazione e al mantenimento di una stabile pellicola protettiva.
- Approvato per l'impiego diretto a contatto con gli alimenti dalla FDA se impiegato entro 50ppm.

### **DOVE TROVA IMPIEGO**

Il CORONELL 01 FOOD trova il suo perfetto impiego nell'azione di protezione anticorrosiva di generatori di vapore e delle reti vapore condensa in particolare nell'industria alimentare, il componente deossigenante è infatti l'acido eritorbico (racemo dell'acido ascorbico) considerato sicuro (GRAS) dalla FDA americana.

### **COME DEVE ESSERE IMPIEGATO**

Il CORONELL 01 FOOD viene dosato in modo continuo, tal quale o in soluzione 1:5-10 con acqua depurata, in uno o più dei seguenti punti:

- nel serbatoio dell'acqua di alimento o recupero delle condense;
- nella condotta di aspirazione della pompa di alimentazione della caldaia (preferibile);
- nel collettore del vapore;
- in fase condensato.

### **QUANTITA' D'IMPIEGO E CONTROLLO DEL PROCEDIMENTO**

Le esatte quantità d'impiego, vengono stabilite, di volta in volta, in funzione :

**a)** parametri analitici risultanti dalle acque di processo, quindi, dalle caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua di alimento e dell'intero circuito termico;

**b)** problema specifico da risolvere.

Il controllo del dosaggio e del trattamento verrà effettuato con regolarità dal nostro personale tecnico.

L'impiego entro i 50 ppm sull'alimento garantisce la conformità all'FDA americana (esclusivamente per quanto riguarda l'alcalinizzante in quanto l'acido eritorbico non ha limiti di utilizzo).

### **IMBALLO E MAGAZZINAGGIO**

Il CORONELL 01 FOOD è commercializzato in taniche e/o fusti, di diverse capacità, in polietilene. Esso va mantenuto ben chiuso e protetto dai rigori del freddo e dal caldo eccessivo.

### **NORME D'USO E IGIENE DEL LAVORO**

Il prodotto è catalogato come irritante in quanto contiene una certa quantità di alcali forti.