

Scheda tecnica MIXAN FOOD FDA

CONDIZIONANTE PER ACQUE
DI CALDAIA A NORMA FDA

Descrizione

MIXAN FOOD FDA è un condizionante chimico formulato appositamente per il trattamento di generatori di vapore alimentati con acqua addolcita o per caldaie istantanee di media/bassa pressione (non oltre i 40 bar), dove si possono generare rischi di incrostazione; la sua azione sinergica deossigenante-alcalinizzante-anticorrosivante bilanciata, permette di avere una protezione anticorrosiva completa in fase di vapore, condensa e acqua di caldaia favorendo la formazione di un film protettivo (magnetite), esplicando un'azione riducente/passivante nei confronti delle superfici metalliche alla pressioni di esercizio e un'azione disperdente/sequestrante nei confronti di ferro e carbonati di Ca/Mg, garantendo regimi di spurgo contenuti e la gestione di fughe di durezza accidentali; il formulato contiene materie prime approvate dalla normativa FDA americana (**Food and Drugs Administration**); in particolare, la sostanza deossigenante utilizzata è l'**acido eritorbico** (racemo dell'acido ascorbico) in forma salificata, la quale risulta essere **classificata GRASS** per cui perfettamente compatibile con applicazioni alimentari; il condizionante vapore-condensa è la **di etil ammino etanolo**, un'ammina volatile compresa all'interno della lista FDA per il condizionamento del vapore diretto.

Caratteristiche

Aspetto : Liquido limpido
Colore : Giallo tendente al bruno
Densità (20°C) : 1,05 ± 0,01 g/ml
pH t.q. : 11,5 ± 0,5
Contiene NaOH : < 1,5%

Ai dosaggi consigliati, il prodotto risulta essere totalmente compatibile al trattamento del vapore alimentare rispettando le linee guida della FDA; non è consentito il dosaggio su vapore direttamente a contatto con prodotti lattiero-caseari; attenersi alle istruzioni del nostro personale tecnico, riguardanti le modalità di impiego.

Applicazione

MIXAN FOOD FDA va dosato preferibilmente nel serbatoio di alimento o in alternativa in aspirazione caldaia a mezzo pompa dosatrice proporzionale alla quantità di vapore generato. Il limite consentito sul vapore imposto dalla normativa FDA (173.310 Boiler water additives) in termini di condizionante volatile presente nel formulato (**Dietiletanolamina cas 100-37-8**) è di 15 gr./mc, per cui fare riferimento al valore del pH condensa/alimento caldaia che non deve superare il valore di 10.

Imballo e stoccaggio

Disponibili imballaggi in fusti HDPE da 25/200 Kg a perdere. Evitare l'esposizione diretta a fonti di calore, teme il gelo. Il prodotto stoccato in luogo fresco e ventilato è stabile per un anno. Bonificare i contenitori prima dello smaltimento.

Manipolazione

Nella manipolazione diretta del prodotto indossare almeno le protezioni individuali adeguate all'uso di prodotti chimici quali:

- protezione frontale in gomma
- guanti in neoprene o nitrile
- occhiali o maschera integrale anti-splash.

Classificazione ed etichettatura



Idrosistemi srl
TRATTAMENTI PER L'ACQUA
Via D'Annunzio, 31 - 45036 Ficarolo (RO)
Tel. 0425 708342 - Fax. 0425 1880180
Site: www.idrosistemi.eu e-mail: info@idrosistemi.eu

MIXAN FOOD FDA

Acidificante per acque di caldaia

CONTIENE:	CAS
Sodio Idrossido	1310-73-2
Dietilamminotriolo	228-973-9
Poliacrilato	113221-69-5

H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.

P280 Non respirare la polvere/i fumii/gas/a nebbia/i vaporigli aerosol.
P281 Lavare accuratamente ... dopo l'uso.
P280 Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/viso.
P303/P338 IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare.
P310 Consultare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI o un medico.

Pericolo

NO SIMBOLO

NO SIMBOLO

UN 2735