

# MIXAN FOOD LC

## CARATTERISTICHE

Il MIXAN FOOD LC è un formulato liquido composto da una miscela di componenti organici e non, avente spiccate proprietà deossigenanti e alcalinizzanti. Il formulato inibisce l'azione dell'ossigeno libero in caldaia, favorendo la formazione di uno strato protettivo di magnetite sul fascio tubiero/corpo cilindrico e alcalinizza l'acqua di caldaia; MIXAN FOOD LC è **un formulato adatto al trattamento del vapore diretto nell'industrie alimentare e risulta pienamente compatibile con la regolamentazione FDA (Food and drugs administration).**

## VANTAGGI

- Eliminazione dell'ossigeno senza influire sensibilmente sulla salinità dell'acqua di caldaia.
- Alcalinizzazione della fase liquida.
- Utilizzo del sodio eritorbato, molecola classificata GRASS dalla FDA americana, come componente deossigenante.
- Creazione di un ambiente riducente favorevole alla formazione e al mantenimento di una stabile pellicola protettiva di magnetite sul corpo caldaia.

## DOVE TROVA IMPIEGO

Il MIXAN FOOD LC trova il suo perfetto impiego nel trattamento dei generatori di vapore di qualsiasi natura, che lavorano con una media bassa pressione (da 1 fino a 40 bar); **particolarmente adatto l'impiego nell'aziende alimentari, anche e soprattutto nell'industria lattiero casearia dove occorre garantire la assoluta assenza di residui chimici sul vapore.**

## COME DEVE ESSERE IMPIEGATO

Il MIXAN FOOD LC viene dosato in modo continuo, tal quale o in soluzione 1:10 con acqua depurata, preferibilmente nei seguenti punti:

- Nel serbatoio dell'acqua di alimento/recupero condense (ideale);
- Nella condotta di aspirazione della pompa di alimentazione della caldaia;

## 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.

## IMBALLO E MAGAZZINAGGIO

Il MIXAN FOOD LC 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

Durante la manipolazione delle soluzioni di MIXAN FOOD LC, gli operatori dovranno attenersi alle posizioni di lavoro previste per i liquidi pericolosi. Evitare le inalazioni dei vapori. Nel caso in cui la soluzione del prodotto dovesse venire a contatto con gli occhi e l'epidermide, si deve lavare la parte interessata con abbondante acqua. Per ogni altro chiarimento a quanto riportato sulla scheda di sicurezza.