

## CASSIDA FM SUGAR DISSOLVING FLUID

### Средство для растворения и удаления отложений сахара с оборудования пищевых производств

#### Преимущества

- Растворяет сахар и отложения на его основе, оставляя защитную масляную пленку
- Пленка может смазывать легконагруженные узлы
- При необходимости смывается водой
- Без запаха и вкуса



Растворение сахара



Партнерская программа



Зарегистрирован NSF

#### Спецификации и сертификаты

- NSF H1
- NSF ISO 21469
- Kosher
- Halal

#### Описание

CASSIDA FM SUGAR DISSOLVING FLUID - это эмульгируемый масляный концентрат для растворения отложений на основе сахара, которые часто образуются на поверхностях оборудования пищевых производств и сахарных заводов. Зарегистрирована NSF в соответствии с ISO 21469, зарегистрирована NSF (класс H1) для использования в тех случаях, когда имеется вероятность случайного контакта смазки с пищевыми продуктами. Выпускается в соответствии с внутренними стандартами качества FLT на производстве, где внедрены основные принципы HACCP и GMP (надлежащая производственная практика), а также сертифицированном по ISO 9001 и ISO 21469.

20.10.2017, Страница 1

## Применение

- Для удаления отложений на основе сахара с оборудования пищевой промышленности
- Для облегчения демонтажа резьбовых и других соединений, залипших от сахара
- Для смазывания легконагруженных узлов и направляющих, где возможно отложение сахара
- Для удаления сахарных отложений с сетчатых фильтров и сит

## Рекомендации по применению

Перед приготовлением эмульсии концентрат следует перемешать, встряхнув канистру. Для разведения используется питьевая вода в пропорции 1:1 (минимальная рекомендованная концентрация 30%). Больше содержание воды снизит антикоррозионную защиту и смазывающие свойства. Не используйте обратную воду. Нанесите небольшое количество водного раствора CASSIDA FM SUGAR DISSOLVING FLUID на очищаемую поверхность.

Протрите чистой тканью, или тканью, смоченной в растворе. Сотрите излишки, и промойте питьевой водой, в случае если предполагается контакт поверхности с пищевым продуктом. Поверхности могут быть обработаны эмульсией или концентратом, это защитит от коррозии и образования отложений сахара. Если предполагается прямой контакт с пищевым продуктом, предварительно промыть.

## Совместимость с уплотнительными материалами и лакокрасочными покрытиями

Продукт совместим с эластомерами, манжетами, уплотнениями и лакокрасочными покрытиями, обычно используемыми в пищевом производстве.

## Хранение и обращение

Как все смазочные материалы для пищевой промышленности, CASSIDA FM SUGAR DISSOLVING FLUID хранится отдельно, вне прямого попадания солнечных лучей, вдали от источников тепла, других смазочных материалов, химических веществ и продуктов питания. Температурный режим хранения - от +5 °C до +40 °C. В таких условиях в ненарушенной упаковке срок хранения составляет 2 года с даты производства.

Незначительное расслоение концентрата или эмульсии во время хранения является нормальным. Перед применением продукт следует перемешать. Приготовленная эмульсия FM SUGAR DISSOLVING FLUID должна быть использована в течение 2 недель.

Не хранить CASSIDA FM SUGAR DISSOLVING FLUID при температуре ниже +5 °C.

20.10.2017, Страница 2

## CASSIDA FM SUGAR DISSOLVING FLUID

Средство для растворения и удаления отложений сахара с оборудования пищевых производств

### Типовые характеристики

Показатель	Значение	Единица	Метод
Регистрационный номер NSF	144722		
Цвет	Бесцветный		
Плотность при 15°C	878	кг/м <sup>3</sup>	ISO 12185
Температура вспышки	207	°C	ISO 2592
Кинематическая вязкость при 40°C	37	мм <sup>2</sup> /с	ISO 3104