



SCHEDA TECNICA

01/11/2005

FOOD ANTIFREEZE

REFRIGERANTE ANTICONGELANTE ATOSSICO PER IMPIANTI ALIMENTARI E FARMACEUTICI

DESCRIZIONE

Il fluido GREEN STAR FOOD ANTIFREEZE è un liquido refrigerante anticongelante permanente concentrato, a base di glicole propilenico, specificatamente studiato per le esigenze di refrigerazione di impianti di produzione alimentare o farmaceutica e nelle apparecchiature per cui gli aspetti sanitari o ecologici siano di particolare importanza. GREEN STAR FOOD ANTIFREEZE è formulato con prodotti atossici, è quindi ammesso come fluido refrigerante adatto ad applicazioni in cui sussiste rischio per la salute a causa di contatto accidentale con i prodotti in lavorazione.

PROPRIETA'

- Massime caratteristiche antiossidanti e anticorrosive, stabili nel tempo.
- Protegge contro ruggine e corrosione tutti i metalli, in particolare acciaio, rame e alluminio.
- Ottime caratteristiche antischiuma, per evitare fenomeni di cavitazioni.
- Compatibile con gomme e plastiche di guarnizioni e componenti dei circuiti di raffreddamento.
- Il prodotto è privo di ammine, nitriti e fosfati.
- Miscibile con antigelo di tipo tradizionale. Le proprietà atossiche in questo caso vengono pregiudicate. Nel caso si cambi tipologia di fluido, si consiglia di eseguire un flussaggio con acqua prima del cambio.
- Protezione permanente contro il gelo fino a - 32 °C, in funzione della diluizione in acqua.
- Biodegradabilità del glicole propilenico > 60 %.

APPLICAZIONI

GREEN STAR FOOD ANTIFREEZE è un prodotto ideale per gli scambiatori termici di industrie alimentari e farmaceutiche, in particolare negli impianti di vinificazione, di produzione della birra, succhi di frutta, ecc. Il prodotto deve essere miscelato in acqua (distillata o comunque non particolarmente dura) prima dell'uso. In circuiti nuovi o nel caso in cui ci siano state eseguite riparazioni, rimuovere tutti i residui oleosi o metallici. Il prodotto può essere vaporizzato per sciogliere la condensa congelata nei condotti di refrigerazione. ATTENZIONE: il prodotto è un fluido per scambio termico, NON un additivo per alimenti.

NOTE

I GREEN STAR FOOD OILS sono la soluzione ideale ai rischi per la salute dei prodotti e dei processi. L'uso di lubrificanti atossici specifici è necessario nelle fasi di lavorazione in cui sussiste rischio di contaminazione accidentale tra lubrificante contenuto nell'impianto e i prodotti in lavorazione.

CARATTERISTICHE MEDIE INDICATIVE *

CARATTERISTICA	VALORI
COLORE	Incolore
ASPETTO	Limpido
ALCALINITA' DI RISERVA, ml. HCl	15 min.
pH (Soluz. acquosa 50% vol.)	8,5 - 10,0
Densità a 15 °C Kg/mc	1,050
PUNTO DI EBOLLIZIONE °C	155 °C

FOOD ANTIFREEZE	ACQUA	Congelamento	Ebollizione
15 % vol.	85 % vol.	- 5 °C	100 °C
25 % vol.	75 % vol.	- 10 °C	101 °C
33 % vol.	66 % vol.	- 15 °C	102 °C
50 % vol.	50 %vol.	- 32 °C	105 °C

Queste informazioni sono state redatte in base alle analisi eseguite sui campioni di nostra produzione.

* Non costituiscono specifica.