



BATFOAM FG

Nonfood Compounds
5A

Antiespumante en emulsión acuosa

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

BATFOAM FG es un antiespumante de emulsión acuosa sin silicona que puede utilizarse para la supresión de espuma en procesos industriales en los que se procesan alimentos o piensos.

Certificado NSF como antiespuma en contacto directo con alimentos para la producción de vegetales y grasas animales. Todos los componentes del producto están aprobados por la FDA y BFR para el contacto directo con alimentos.

BATFOAM FG actúa en la superficie rompiendo la tensión superficial de las burbujas de espuma. El producto ejerce su acción tanto en la superficie como en el sistema donde se introduce.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de agentes antiespumantes de origen vegetal.

Aspecto físico: líquido viscoso de color blanco cremos.

pH (100 %): $7,5 \pm 1,0$

Densidad relativa a 20°C: $0,99 \pm 0,02$

Tensión superficial en solución al 0,5% a 20°C: 15 din/cm

Los datos químico-físicos indicados representan características típicas del producto derivados de los análisis a los que ha sido sometido. Estos valores no constituyen especificaciones.

→ DOSIS DE EMPLEO

3-10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

BATFOAM FG es directamente miscible con líquidos en los que el desarrollo de la espuma debe ser controlado, incluso con dosificadores automáticos.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

BATFOAM FG debe almacenarse lejos de temperaturas extremas, preferiblemente a una temperatura <20°C. Si **BATFOAM FG** se congela, llévelo a temperatura ambiente y mézclelo antes de usarlo. La vida útil de **BATFOAM FG** en el envase original sin abrir es de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

Bombona de 25 kg.

Big de 1000 kg.

