

ВОЛТЕС® ПГС-41

Новый пеногаситель для пищевой промышленности

Описание:

Улучшенный пеногаситель **Волтес®ПГС-41** специально разработан для подавления пенообразования в технологических процессах пищевых производств, связанных с обработкой сырья и полуфабрикатов (гидротранспорт, мойка, резка и чистка растительного сырья, овощей, фруктов и т.д.), а также промывкой тары.

Величина дозировки и точки ввода:

В начальный период времени при работе с **Волтес®ПГС-41** требуется большая дозировка, чем рекомендуемая при стабильной работе, для того чтобы убедиться, что весь пеногаситель работает во всей системе. При систематическом добавлении продукта происходит стабилизация концентрации, и, таким образом, продукт работает в течение большого количества циклов. Рекомендуемая дозировка пеногасителя находится в пределах 10-30 г/тн готовой продукции. Точное определение концентрации возможно только экспериментально для каждого конкретного случая.

Способ применения и эффективность:

Пеногаситель дозируется непрерывно с помощью дозировочного насоса в неразбавленном виде в места интенсивного перемешивания для оптимального растворения продукта. Точки дозирования должны быть расположены как можно ближе к областям, где существуют наибольшие проблемы с образованием пены.

Волтес®ПГС-41 эффективно работает в температурном интервале 5-26°C и широком диапазоне pH. При работе вне данного температурного диапазона эффективность пеногашения можно повысить только увеличением концентрации пеногасителя.

Хранение:

Пеногаситель **Волтес®ПГС-41** рекомендуется хранить в крытых складских помещениях или в помещениях полужакрытого типа. Температура хранения от -5°C до +30°C.