

NEVASTANE SDO



INDUSTRIA-AGRO ALIMENTARE

Fluido per la pulizia dello zucchero dai macchinari.

APPLICAZIONI

INDUSTRIE ALIMENTARI

- **NEVASTANE SDO** è un fluido studiato per la pulizia dello zucchero dalle macchine. Può essere impiegato sia in modo "preventivo" (evita l'accumolo dello zucchero sui pezzi delle macchine) sia in modo "curativo". Permette di sciogliere ed eliminare lo zucchero accumulato nelle varie zone di produzione, anche caramellato.
- **NEVASTANE SDO** è dunque raccomandato in tutti i siti produttivi ove viene utilizzato lo zucchero (pasticcerie, cioccolaterie, bibite ecc.)

VANTAGGI

POTERE SOLVENTE



Nonfood Compounds
Program Listed H1

- Facile utilizzo: **NEVASTANE SDO** si impiega puro (raccomandato) o diluito con acqua in funzione del livello di incrostazione zuccherina.
- Forte potere disincrostante, l'utilizzo del **NEVASTANE SDO** permette di diminuire i costi di manutenzione grazie alla corretta pulizia delle zone di produzione.
- **NEVASTANE SDO** è registrato **NSF-H1 n.139992**
Può essere utilizzato in tutte quelle zone dove il contatto tra l'olio e l'alimento è possibile. Questo permette di ridurre i problemi di contaminazione come richiesto dal sistema **HACCP**.

Caratteristiche tipiche

Determinazioni	Metodi	Unità di misura	NEVASTANE SDO
Aspetto	A vista	--	Liquido bianco
Odore	sensoriale	--	neutro
Densità a 20°C	ASTM D 3505	Kg/litro	0,960
PH prodotto puro	ASTM E 70-07	--	8,5

Le caratteristiche riportate sono valori medi dati come tipici. Vanno considerati a titolo indicativo.

RACCOMANDAZIONE:

Stoccare a una temperatura compresa tra i 5 e i 30°C.

Scadenza: 3 anni dalla data di produzione.