

Membrana Y Antiincrustante De Alto Rendimiento



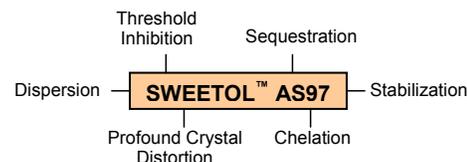
SWEETOL™ AS97

Inhibición Superior y Propiedades De PCD

La precipitación de sales que forman escalas y suciedades orgánicas (proteínas, celulosa degradada, políacos, etc.) en evaporadores, vacuum pans, y calentadores de jugo causan la pérdida de transferencia de calor. El grado de reducción de transferencia de calor depende de la calidad de caña o de beet procesada y de la eficiencia de purificación del jugo. **SWEETOL™ AS97** es un anti-escalante y anti-incrustante que es muy eficaz en la inhibición de la la formación de escalas y incrustantes a través de la inhibición umbral (a niveles de sub-estequiométricas), modificación de el cristal, secuestro, quelación, dispersión y la estabilización.

SWEETOL™ AS97 exhibe una profunda distorsión de propiedades de el cristal (PCD) en comparación con otros polímeros bien conocidos en la industria.

SWEETOL™ AS97 es alimentado a los evaporadores utilizando una bomba dosificadora. El uso máximo permitido es de 12 ppm en peso. Se recomienda la alimentación dividida. Por favor, consulte a su representante de ventas o llame al +1-850-575-0921 antes de usar el aditivo. El uso de equipo de protección personal se requiere para la manipulación de este producto. Consulte la MSDS para información de seguridad. **SWEETOL™ AS97** está hecho para cumplir con las regulaciones de la FDA Título 21 CFR 173.73. **SWEETOL™ AS97** se fabrica bajo buenas prácticas de fabricación para cumplir con el requisitos de ingredientes de grado alimenticio Kosher de la Unión Ortodoxa.



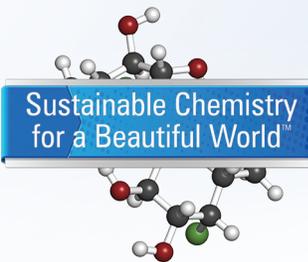
- ✓ Desarrollado para aplicaciones exigentes, tales como procesamiento de la caña y remolacha.
- ✓ Altamente eficaz en la inhibición de oxalatos, carbonatos, fosfatos, silicatos y depósitos orgánicos a través de PCD y la inhibición umbral.
- ✓ Nivel de secuestro más alto en la industria.
- ✓ Previene deposición de las materias en suspensión, como la suciedad, polvo, etc.
- ✓ Optimiza la transferencia de calor.
- ✓ Minimiza el número de limpiezas por temporada.
- ✓ Aumenta el rendimiento en una temporada (Aumento de la trituración) Significa más ganancias.
- ✓ Prolonga la vida útil del equipo (menos o ninguna limpieza significa menos estrés en el equipo).
- ✓ 50-75 % escalas más suaves para eliminar al final de la carrera.

Especificaciones	
Apariencia	Nebuloso, líquido pajizo pálido
Olor	Mediano
Solubilidad en Agua @ 25°C	Completo
Gravedad Especifica a 25°C	1.20 (±0.1)
Flash Point °C (°F)	>101°C (> 214°F)
Densidad a 25°C (77°F), lbs/gal	9.1 - 10.8
pH	6 - 8

© Specialty Products of America 04/2016. EVEREST™, BIORID™, BIOSPER™, THERMAPRO™, TORPEDO™, SWEETOL™, RO PRO™ & RAPISOL™ are trademarks of Spa Concepts, Inc. or its subsidiaries. Specialty Products of America hace esta información disponible al cliente con el propósito de servir como una guía en la evaluación de nuestros productos. Nuestros productos deben ser probados para determinar si son adecuados para los usos y aplicaciones previstas por cada cliente y sus instalaciones, así como desde el punto de vista de salud, seguridad y medio ambiente. El cliente es responsable de instruir a sus empleados, agentes, contratistas, clientes o terceros que puedan estar expuestos a los productos acerca de todas las precauciones aplicables. Toda la información y asistencia técnica se da sin garantía y esta sujeta a cambios sin previo aviso. Usted asume toda la responsabilidad de cumplir con toda la información y precauciones, y con todas las leyes, estatutos, ordenanzas y regulaciones de cualquier autoridad gubernamental aplicable al tratamiento, transporte, entrega, descarga, almacenamiento, manipulación, venta y uso de cada uno de los productos. Nada de lo aquí contenido se interpretará como una recomendación para usar cualquier producto en conflicto con patentes que cubren cualquier material o su uso.



Specialty Products of America
3191 West Tharpe Street
Tallahassee, FL 32303, USA
+1-850-575-0921 Fax: +1-850-270-6899
specialtyproductsofamerica.com



Made in the USA

