

Crio Fluid P

Fluido anticongelante concentrato per impianti alimentari

ST Crio Fluid P – E1R1.1117 Pag. 1 di 2



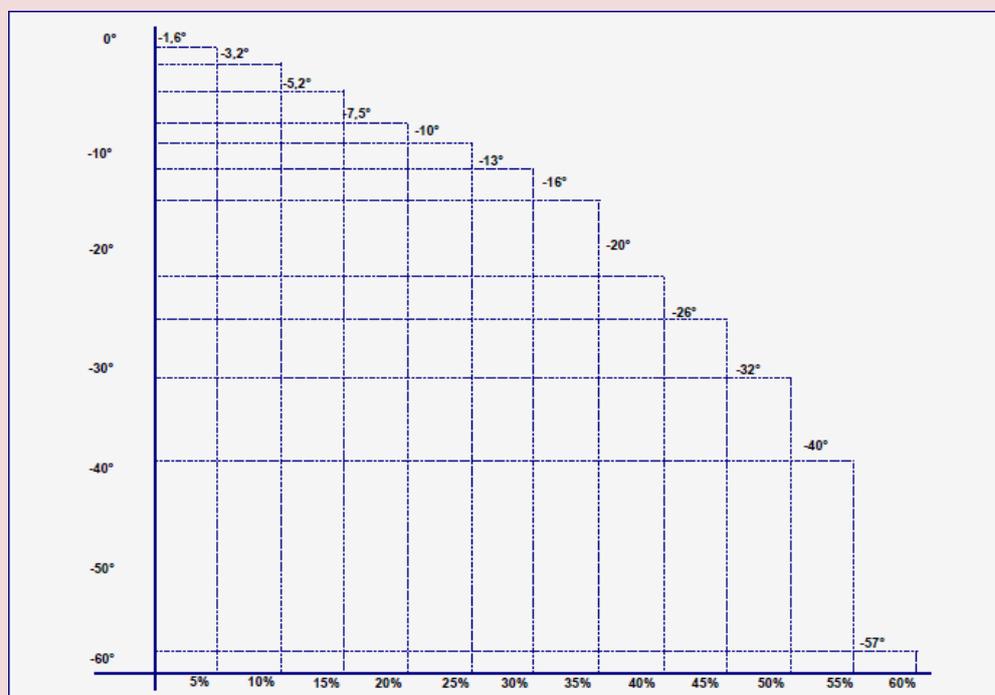
Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido
Colore:	incoloro
Odore:	caratteristico
Densità @ 20°C:	~1,038 g/ml
pH @ 20°C (tal quale):	~6,70

Dosaggio e modalità d'uso

CRIO FLUID P è una soluzione concentrata a base di 1,2-propandiolo e di un particolare inibitore di corrosione idoneo per usi alimentari. Tali caratteristiche formulative conferiscono al prodotto l'idoneità all'uso come fluido anticongelante per tutti gli impianti di refrigerazione impiegati nel settore dell'industria alimentare, come ad esempio nelle industrie enologiche, di produzione della birra, di gelati, di imbottigliamento, lattiero-casearie ed in generale in tutti i processi di refrigerazione in cui gli alimenti possono accidentalmente venire a contatto con i fluidi refrigeranti.

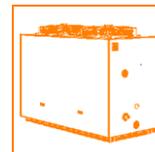
CRIO FLUID P va utilizzato in soluzione acquosa in percentuali in peso variabili in funzione del grado di abbassamento del punto di gelo richiesto per la soluzione refrigerante. Per calcolare il percento in peso di prodotto da diluire fare riferimento al seguente diagramma che riporta i punti di congelamento delle soluzioni di **CRIO FLUID P** in funzione della percentuale del prodotto in soluzione acquosa.



Copyright © Aquos S.r.l. 2017 – Tutti i diritti riservati



Food&Beverage



Crio Fluid P

Fluido anticongelante concentrato per impianti alimentari

ST Crio Fluid P – E1R1.1117 Pag. 2 di 2

Confezionamenti



Tanica in PE-HD da 25 Kg



Fusto in PE-HD da 180 Kg



Cisternetta in PE-HD da 1000 Kg

Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale.

