

CASSIDA COOLANT

Synthetisches Frost- und Korrosionsschutz-Konzentrat für die Lebensmittelindustrie

EIGENSCHAFTEN

- Senkt den Gefrierpunkt von Wasserlösungen
- Erhöht den Siedepunkt von Wasserlösungen
- Gutes Korrosionsschutzvermögen
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Enthält keine Silizium-Verbindungen
- Verträglich mit den üblicherweise verwendeten Materialien
- Lange Lebensdauer; niedrige Wartungskosten
- Um den Korrosionsschutz voll zu gewährleisten, muss die Konzentration mindestens 30 % **CASSIDA** COOLANT betragen (selbst wenn der gewünschte Kälteschutz schon mit einer niedrigen Konzentration erreicht würde)



SPEZIFIKATIONEN UND ZERTIFIKATE

- NSF H1, HT1
- Kosher
- Halal

CASSIDA COOLANT ist ein Frost- und Korrosionsschutz-Konzentrat auf der Basis von Propylenglykol, welches für geschlossene Kühltssysteme in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie entwickelt worden ist.

Es ist von der NSF registriert (Klasse H1, HT1) für Anwendungen, bei denen ein unbeabsichtigter Kontakt des Kühlmittels mit Nahrungsmitteln nicht vollständig ausgeschlossen werden kann (lubricant with incidental food contact). Hergestellt nach Bremer & Leguil Qualitätsstandards in Anlagen, in denen HACCP und GMP implementiert wurden und einen integralen Bestandteil der Qualitäts- und Hygiene-Management Systeme nach ISO 9001 und ISO 21469 bilden.

ANWENDUNGSBEREICH

- Wird je nach Anwendung und der gewünschten Betriebstemperatur mit weichem Trinkwasser aufgemischt. Falls dieses nicht verfügbar ist, sollte destilliertes oder demineralisiertes Wasser verwendet werden.
- Die notwendigen Daten zur Systemberechnung sind auf Anfrage erhältlich.
- Einsatz in Sekundär-, Kühl- oder Heizsystemen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Einsatz in geschlossenen Kühlsystemen, speziell wenn ein unbeabsichtigter Kontakt mit dem Nahrungsmittel nicht vollständig ausgeschlossen werden kann
- Einsatz in Enteisungsanlagen
- Schutz von Rohrleitungen gegen Einfrieren, Bersten und Korrosion
- Empfohlener Temperaturbereich: -45 °C bis +120 °C

SCHMIERSTOFF IM EINSATZ

Es wird empfohlen, den Zustand der Flüssigkeit und der Anlagen regelmäßig zu kontrollieren, um einen sicheren Einsatz zu gewährleisten.

DICHTUNGS- UND FARBVERTRÄGLICHKEIT

Verträglich mit den meisten verwendeten Farbanstrichen, Elastomeren und Dichtungen.

HANDHABUNG UND LAGERUNG

Alle Produkte für die Lebensmittelindustrie sollen separat von anderen Schmierstoffen, Chemikalien und Lebensmitteln sowie geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen gelagert werden. Lagertemperatur zwischen 0 °C und +40 °C. Vorausgesetzt, dass das Produkt unter diesen Bedingungen gelagert wird, empfehlen wir, es innerhalb von 2 Jahren ab Produktionsdatum zu verbrauchen. Nach dem Öffnen des Gebindes muss das Produkt innerhalb von 1 Jahr verbraucht werden, jedoch bis spätestens 2 Jahre ab Produktionsdatum.

TYPISCHE KENNWERTE		(Es gelten die üblichen Toleranzen. Änderungen vorbehalten.)	
		CASSIDA COOLANT	
Eigenschaft		Prüfmethode	
NSF Reg.-Nr.			144889
Farbe			Klar, farblos
Dichte bei +15 °C	kg/m ³	ISO 12185	1056
Flammpunkt	°C	ISO 2592	112
Pourpoint (50% in Wasser)	°C	ISO 3016	-60
Kin. Visk. bei +20 °C	mm ² /s	ISO 3104	47
Refraktometer Index bei +20 °C	nD20	DIN 51423-2	1,431
pH-Wert einer 50 %-Lösung in Wasser		DIN 51369	8,5
Reserve Alkalinität	(ml 0,1M HCl/ 10 ml)	ASTM D 1121	12,4
Spezifische Wärme bei +20 °C	kJ/kg*k		2,45
Wärmeleitfähigkeit bei +20 °C	W/m*k		0,22