



# BATFOAM FG

Nonfood Compounds  
5A

Antiespumante en emulsión acuosa

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**BATFOAM FG** es un antiespumante de emulsión acuosa sin silicona que puede utilizarse para la supresión de espuma en procesos industriales en los que se procesan alimentos o piensos.

Certificado NSF como antiespuma en contacto directo con alimentos para la producción de vegetales y grasas animales. Todos los componentes del producto están aprobados por la FDA y BFR para el contacto directo con alimentos.

**BATFOAM FG** actúa en la superficie rompiendo la tensión superficial de las burbujas de espuma. El producto ejerce su acción tanto en la superficie como en el sistema donde se introduce.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de agentes antiespumantes de origen vegetal.

Aspecto físico: líquido viscoso de color blanco cremos.

pH (100 %):  $7,5 \pm 1,0$

Densidad relativa a 20°C:  $0,99 \pm 0,02$

Tensión superficial en solución al 0,5% a 20°C: 15 din/cm

Los datos químico-físicos indicados representan características típicas del producto derivados de los análisis a los que ha sido sometido. Estos valores no constituyen especificaciones.

## → DOSIS DE EMPLEO

3-10 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

**BATFOAM FG** es directamente miscible con líquidos en los que el desarrollo de la espuma debe ser controlado, incluso con dosificadores automáticos.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

**BATFOAM FG** debe almacenarse lejos de temperaturas extremas, preferiblemente a una temperatura <20°C. Si **BATFOAM FG** se congela, llévalo a temperatura ambiente y mézclelo antes de usarlo. La vida útil de **BATFOAM FG** en el envase original sin abrir es de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

Bombona de 25 kg.

Big de 1000 kg.

