

## **FINEAMIN 24P**

**Härtstabilisator, Dispergier- und Alkalisierungsmittel für Speise- und Kesselwasser von Dampfsystemen in der Papier- und Lebensmittelindustrie**

### **Vorteile:**

- alkalisierende Wirkung im Wasserbereich
- keine nennenswerte Erhöhung des Salzgehaltes führt zur Reduzierung der Absalzrate
- verhindert Kalk-, Oxid- und Mineralsalzablagerungen
- enthält ausschließlich Komponenten, die nicht dampfflüchtig sind, daher zugelassen für die Herstellung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenstände und Futtermittel

### **Wirkungsweise:**

Die in **FINEAMIN 24P** enthaltenen Polymere stabilisieren und dispergieren Erdalkalisalze und Schwermetalloxide, damit sie über die Abschlammung bzw. Abschlämzung entfernt werden können. Vorhandene Ablagerungen werden langsam und schonend abgelöst und der Wärmeübergang dadurch verbessert.

### **Umweltverträglich:**

**FINEAMIN 24P** erfüllt die Anforderungen folgender Verordnung:

- §30 und 31 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs
- Empfehlung XXXVI des Bundesamtes für Risikobewertung BfR zur gesundheitlichen Beurteilung von Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:
- EG Verordnung 1935/2004 des Europäischen Parlaments über Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

**FINEAMIN 24P** kann unbedenklich als Alkalisierungs- und Dispergiermittel im Kesselwasser bis zu einer Konzentration von 500 mg/kg in Kesselanlagen der Papier- und Kartonindustrie zur Herstellung von Papieren, Karton und Pappen für Lebensmittelverpackungen eingesetzt werden.

### **Anwendung / Dosierung:**

Die Einsatzmenge wird durch den Fachberater festgelegt. **FINEAMIN 24P** wird vorzugsweise in das Kesselwasser oder das Speisewasser hinter Einspritzwasserentnahme dosiert. Der Nachweis von **FINEAMIN 24P** im Kesselwasser erfolgt durch einen einfachen Schnelltest oder einen photometrischen Test.

### **Lieferbedingungen:**

Die Lieferung erfolgt in flüssiger Form in Gebinden mit 200 Litern Inhalt. Das Produkt ist in geschlossenen Behältern frostfrei zu lagern. Die Haltbarkeit beträgt 2 Jahre.