

# 716 FOOD DISTAK

## Descrizione

## DISTACCANTE PER USO ALIMENTARE

## Approfondimenti

Soluzione siliconica certificata per alimenti, specifica come distaccante per forni, teglie, cottura.

Secondo il Decreto Ministeriale 21.03.1973 e successive modifiche **FOOD DISTAK**, rientra nell'elenco delle sostanze previste dal legislatore per il contatto con gli alimenti. Esso stabilisce una sottile pellicola lubrificante, antiadesiva e idrorepellente, ideale per:

**Lo stampaggio d'imballi di plastica destinati a contenere alimenti.**

**Per trattare, quale antiadesivo resistente alle alte temperature (oltre 200°C), teglie, forme, utensili, recipienti destinati alla lavorazione ed alla cottura di pasta, pane, biscotti, pasticceria in generale .**

Per la lubrificazione leggera di parti meccaniche in movimento in celle frigorifere destinate alla conservazione di alimenti. Come scivolante in macchine per la selezione ed il confezionamento quali Calibratrici, Sacchettrici, Retinatrici, ecc. ampiamente impiegate nel settore ortofrutticolo ed agrumicolo.

## Proprietà fisico-chimiche

Colore e Aspetto)

Prodotto

Liquido bianco

Peso specifico

0,998 kg/lit

Odore

Caratteristico

pH

4,0

## Consigli di impiego

Può essere applicato per mezzo di nebulizzatore manuale o automatico, a pennello, a tampone o per immersione. Applicare sempre su superfici pulite ed asciutte.

### TEGLIE DI COTTURA

Applicare il prodotto e riscaldare per circa 2 ore in forno a circa 200°C. Questo favorisce l'evaporazione della formazione acquosa, concentrando il principio attivo e favorendo la polimerizzazione del principio attivo sulla superficie. Non superare mai il rapporto di diluizione di 1 parte di prodotto e 3 di acqua.

## Confezioni disponibili

1lt.

Le indicazioni della presente scheda tecnica si basano sulle caratteristiche e potenzialità di utilizzo a noi conosciute. In generale non è però possibile dedurre da questi dati un obbligo o responsabilità legale alcuna.

