



多功能食品级 冷却液 (MPG)

应用

- 尼斯妲 ANTIFREEZER 可以和水混合配制多比例冷却液，特别设计针对食品工业的冷却循环应用，如饮料，冰淇淋和其他冷冻食品的加工
- 尼斯妲 ANTIFREEZER 在使用前要用清洁的水稀释
- 稀释比例由冷却系统来决定
为确保良好的防腐性能，我们推荐稀释比例至少最低含 30% 尼斯妲 ANTIFREEZER 的冷冻溶液

尼斯妲 ANTIFREEZE 稀释比例 (体积百分比)	31.6	37.3	42	46	49.3	52.2
冰点	-15	-20	-25	-30	-35	-40

测试方法: ASTM D1177- 以上参数为平均值, 仅供参考

存储

- 尼斯妲 ANTI FREEZER 使用时需添加适量水稀释。本产品的主剂为单丙二醇和所有添加剂均符合 FDA 法规 21 CFR178.3570 要求
- 尼斯妲 ANTIFREEZER 通过 NSF H1 认证
- 尼斯妲 ANTIFREEZER: No 139291

优势

- 尼斯妲 ANTIFREEZER 推荐用于各种可能和食品发生接触的润滑点。使用本产品已通过 NSF HT1 认证, 可最大限度的减少产品污染事件的发生, 符合 HACCP 的要求
- 由于使用表现良好的添加剂, 尼斯妲 ANTIFREEZER 在多种应用中都表现出非常好的防冻和防腐性能
- 尼斯妲 ANTIFREEZER 对设备中的金属和合金的防腐性能优异
- 尼斯妲 ANTIFREEZER 对于食品工业中的铜合金设备有优异的防腐性能

技术指标

典型数据	单位	测试方法	尼斯妲 (NEVASTANE) ANTIFREEZER
NSF			139291
颜色 / 外观	-	目测	无色液体 (略有雾化)
密度 @20° C	kg/m ³	ASTM D1122	1051
pH		ASTM D1287	9.9
平衡点储备碱度	ml	ASTM D1121	11.7

备注: 上述技术数据为目前产品检测结果的平均值, 可能受生产中有限误差的影响。我们保留修改数据权利。

