



**F&B** Divos 80-2

**VM1**

## Enzymatisches Additiv zu Divos-Produkten - für alle Membrantypen geeignet

### Produktbeschreibung

Divos 80-2 ist ein auf enzymatischer Basis aufgebautes, flüssiges Reinigungsadditiv, welches, abhängig von Membrantyp und Verschmutzungsart, in Verbindung mit verschiedenen Divos-Produkten eingesetzt wird.

Divos 80-2 wird in Kombination mit alkalischen Divos-Produkten in der Milchwirtschaft und der Pharmaindustrie eingesetzt.

Divos 80-2 kann ebenso in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Verbindung mit den meisten alkalischen Divos-Produkten angewendet werden.

### Eigenschaften

- Divos 80-2 wurde getestet und zugelassen für alle gängigen MF-, UF-, NF- und RO-Membrantypen.
- Divos 80-2 in Kombination mit alkalischen Divos-Produkten ist hocheffektiv bei der Entfernung von Protein von nicht chlorstabilen Membranen in der Milchwirtschaft.
- Divos 80-2 eignet sich hervorragend in Kombination mit alkalischen Divos-Produkten zur Entfernung organischer und anorganischer Verschmutzungen von nicht chlorstabilen Membranen in Anwendungen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.
- Divos 80-2 kann bei besonders schwierigen Reinigungsaufgaben, wie z.B. starker Abfall der Produktionsleistung durch Proteinfouling, als Grundreiniger in Kombination mit anderen Divos-Produkten eingesetzt werden. In diesem Fall empfehlen sich längere Einwirkungszeiten, um ein Durchdringen des Schmutzes zu gewährleisten.

### Vorteile

- Von führenden Membranherstellern geprüft und zugelassen für alle gängigen MF-, UF-, NF- und RO-Membranen.
- Durch die exzellente Reinigungswirkung in Kombination mit alkalischen Divos-Produkten wird die Produktivität und Produktqualität entscheidend verbessert.
- Vielseitig einsetzbar in Verbindung mit alkalischen Divos-Produkten zur Verbesserung der Reinigungswirkung und zur Erhöhung der Durchflussraten und der Wiederherstellung des Wasserflusses.
- Kombiniert mit alkalischen Divos-Produkten ist Divos 80-2 hochwirksam bei der Entfernung von Protein und anderen organischen Verschmutzungen. Der Aufbau von hartnäckigen Belägen in Anwendungen der Milchwirtschaft wird vermieden – für bessere Reinigungs- und Produktionsleistungen.





**F&B Divos 80-2**

**VM1**

- Kann in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Verbindung mit alkalischen Divos-Produkten auf RO-Membranen mit einer geringen pH-Wert-Toleranz eingesetzt werden, insbesondere zur Entfernung von organischen und anorganischen Verschmutzungen; durch die Wiederherstellung des Wasserflusses wird die Erhaltung einer optimalen Produktionsleistung gewährleistet.
- Exzellentes Produkt bei besonders schwierigen Reinigungsaufgaben. Es reinigt verstopfte Membranporen, erhöht die Durchsatzrate, stellt den Wasserfluss wieder her und gibt der Anlage die volle Leistungsfähigkeit zurück.
- Eine konstante Produktkonzentration kann durch die automatische Dosierung über Zeitsteuerung sichergestellt werden.

#### **Anwendungshinweise**

Divos 80-2 wird in einer Konzentration von 0,1-0,3% w/w (0,1-0,3% v/v) bei 30-50°C eingesetzt. Die Kontaktzeit ist abhängig von Membrantyp und Verschmutzungsart und davon, ob es sich um eine Umlauf- oder Standreinigung handelt.

Divos 80-2 sollte in Verbindung mit anderen Divos-Produkten eingesetzt werden.

Die Einsatztemperatur und -konzentration von Divos 80-2 wird abhängig von der Temperatur und pH-Wert-Beständigkeit der Membranen gewählt.

Grundsätzlich sind die Oberflächen nach der Anwendung gründlich zu spülen. Unser Außendienstmitarbeiter berät bei speziellen Verfahren.

#### **Technische Daten**

Aussehen: Klare, gelbliche Flüssigkeit

pH-Wert (1%ig bei 20°C): 6,5

Dichte (20°C): 1,04

CSB-Wert: 772 gO<sub>2</sub>/kg

Stickstoffgehalt (N): 6 g/kg

Phosphorgehalt (P): <0,1 g/kg

*Die oben angegebenen technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.*

#### **Produktsicherheit und Lagerhinweise**

Lagerung nur im verschlossenen Originalgebinde. Vor Frost und Hitze schützen. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge entnehmen Sie bitte den jeweils gültigen Sicherheitsdatenblättern.

Frostempfindlich! Nicht unter -6°C lagern!

#### **Materialverträglichkeit**

Die Vorgaben des Anlagen- bzw. Membranherstellers, insbesondere im Hinblick auf Temperatur- und pH-Wert-Beständigkeit sind in jedem Fall zu beachten. Längerer Kontakt des unverdünnten Produktes mit Edelstahloberflächen sollte vermieden werden.