



FINEAMIN®

The *FINEST* way of water treatment!

FINEAMIN 24

**Korrosionsinhibitor, Härtestabilisator, Alkalisierungsmittel und Dispergiermittel für Dampf-, Fernwärme-, Heißwasser- und Kühlsysteme
Zugelassen für Dampferzeugung in der Lebensmittelindustrie und Krankenhäusern**

Vorteile:

- Einsatz umweltverträglicher Wirkstoffe in einer Formulierung
- keine Erhöhung des Salzgehaltes, dadurch Verringerung der Absalzrate
- verhindert Kalk- und Mineralsalzablagerungen und baut vorhandene Beläge schonend ab
- dispergiert Schmutz, Mineralsalze und Eisenoxide
- alkalisierende Wirkung im Wasserbereich
- Energieeinsparung durch besseren Wärmeübergang, wirtschaftliche Einsatzmengen
- toxikologisch und ökologisch unbedenklich, einfache Handhabung
- zugelassen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie

Wirkungsweise:

Die im **FINEAMIN 24** enthaltenen Polymere stabilisieren Erdalkalisalze und dispergieren diese, damit sie über die Abschlammung entfernt werden können. Die Bildung von Kesselstein wird verhindert. Vorhandene Ablagerungen werden langsam und schonend abgelöst.

FINEAMIN 24 enthält keine dampfflüchtigen Bestandteile und ist für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie zugelassen.

Umweltverträglich:

FINEAMIN wurde von medizinischen und hygienischen Instituten als ökologisch und toxikologisch unbedenklich bewertet. **FINEAMIN** ist biologisch abbaubar.

Weitere Angaben erhalten Sie aus dem EU-Sicherheitsdatenblatt.

Anwendung / Dosierung:

Die Einsatzmenge richtet sich nach der Wasserqualität und dem Zustand der Anlage und wird durch den Fachberater entsprechend ermittelt.

FINEAMIN 24 ist mit anderen **FINEAMIN**-Produkten mischbar und kann ggf. in einem gemeinsamen Vorratsbehälter angesetzt werden.

Der Nachweis von **FINEAMIN 24** im System erfolgt wahlweise durch einen einfachen Schnelltest oder einen photometrischen Test.

Lieferbedingungen:

Die Lieferung erfolgt in flüssiger Form in Gebinden mit 30, 60 oder 210 Litern Inhalt. Für Großabnehmer stehen 1000 Liter Container zur Verfügung.

Das Produkt ist in geschlossenen Behältern frostfrei zu lagern. Die Haltbarkeit beträgt 2 Jahre.

