



Применение Бреокс ПГС 20 позволит убрать проблему пенообразования и существенно увеличить объёмы производства. В продуктах растительного происхождения содержится большое количество крахмалистых веществ и природных ПАВ, которые при попадании в воду вызывают образование пены. В условиях промышленного производства это приводит к снижению производительности оборудования и даже остановке технологического процесса.

Область применения данного пеногасителя в пищевой промышленности не ограничена каким-либо определённым производством. Пеногаситель эффективно подавляет пенообразование в воде при температуре 10 - 30°C и pH = 5 - 9.

**Пеногаситель Бреокс ПГС 20** является неионогенным ПАВ на основе 100% активного полиалкиленгликоля с высокой пеногасящей способностью. Это исключительно эффективный пеногаситель, использующийся для подавления пены в технологических процессах пищевых производств, связанных с промывкой сырья и полуфабрикатов (гидротранспорт, мойка, резка и чистка овощей и фруктов и т.д.), а также промывка тары.

Расход пеногасителя составляет 5 - 50 г/м<sup>3</sup> воды и зависит от конкретной области применения и качества пищевого сырья.

По вопросам приобретения Бреокс ПГС 20 и получения подробной консультации по свойствам продукции, условиям поставки и заключению договора просим вас обратиться к менеджерам:

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99  
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов