



Водоочистительных средств и оборудования

Монодисперсная структура смолы обеспечивает высокую химическую и осмотическую стабильность. Улучшенная кинетика даёт лучшую динамическую ёмкость если сравнивать с гетеродисперсными смолами .

Lewatit S 2568 успешно применяется в пищевой промышленности при :

- умягчение (декатионирование) растворов органических продуктов, таких как тростниковый и свекловичный сахар, крахмал, глицерин, желатин, сыворожка и т.д.
- экстракция аминокислот, например, лизина
- умягчение растворов, особенно очищенных сахарных сиропов

Ионообменная смола Lewatit S 2568 обладает такими качествами:

- высокая скорость при работе и при восстановлении
- использование всего объема смолы, низкая потребность воды для собственной необходимости
- равномерное распределение регенерационного раствора по всему объёму, равномерность в рабочей зоне

Типовые физические, химические и технологические свойства Lewatit S 2568:

- Ионная форма поставки — Na
- Структура — макропористая
- Внешний вид — бежево-серые непрозрачные гранулы
- Коэффициент однородности — 1,1
- Средний размер гранул, мм — 0,65 (+/- 0,05)
- Насыпная плотность (+/- 5 %) г/д — 740
- Содержание воды, % — 52-57
- Общая обменная ёмкость минимум экв/л — 1,7



Ионообменная смола Lewatit S 2568

- Стабильность в диапазоне pH — 0-14
- Рабочая температура макс. °C — 120
- Линейная скорость при обратной промывке макс. м/ч — 10-12

По вопросам приобретения Ионообменная смола Lewatit S 2568 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