

## Sistemas de reciclado para el lavado de bananas

### Recomendaciones generales

- Lavar bien todos los equipos implicados en el proceso antes del uso.
- Añadir BiOWiSH™ Fruit and Vegetable Wash en un recipiente de dosificación conectado a un tanque de lavado a una velocidad de 3 ppm (3mg/L) durante las horas de producción.
  - Por cada 100 g (3.5oz) de BiOWiSH™ Fruit & Vegetable Wash, se recomienda usar un mínimo de 20 L (4 gal) de agua en un recipiente de dosificación. ¡No se requiere activación!
  - El suministro desde el recipiente de dosificación al tanque de lavado se puede hacer a través de una bomba de inyección eléctrica o línea de riego por goteo de gravedad.
  - Para lograr una mejor distribución del producto, conecte la línea de suministro a los conductos rociadores del tanque de lavado.
  - No es necesaria la aireación mecánica en el recipiente de dosificación. Deje un espacio de aire o permita la exposición al aire.
  - Mantenga la concentración recomendada añadiendo más BiOWiSH™ con cada recambio de agua que realice.
  - Ejemplo: por cada 100 m<sup>3</sup> (26,400gal) de agua en el tanque de lavado, añada 300g (10.5oz) de BiOWiSH™ diariamente
- Se recomienda una dosis inicial de 100g (3.5oz) de BiOWiSH™ Fruit & Vegetable Wash por cada 100m<sup>3</sup> de agua en el tanque de lavado luego de cada limpieza del tanque que puede añadirse directamente al tanque de lavado limpio.
- BiOWiSH™ Fruit & Vegetable Wash es compatible con muchos otros productos.
  - La mayoría de los sistemas mantienen 1.0 ppm de cloro o 5.0 ppm de peróxido (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>).
  - Los establecimientos que utilizan coagulantes como parte de su práctica de gestión pueden reducir la cantidad de coagulante cuando añaden BiOWiSH™ a su proceso.
  - Lea siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos para tanques de mezcla y sígalas al pie de la letra.
- Los controles para recoger el látex constituyen una buena práctica de gestión para los sistemas de reciclado. BiOWiSH™ Fruit & Vegetable Wash ayuda a mantener las pantallas limpias y mejorar el proceso de selección
- Para lograr mejores resultados, mantenga un pH en el agua de lavado mayor de 5.5.
- Para preguntas acerca de la aplicación o relacionadas con un sitio específico, comuníquese con un distribuidor de productos BiOWiSH™ cercano o contactar con el soporte técnico de [foodtech@biowishtech.com](mailto:foodtech@biowishtech.com).

### Almacenamiento

Almacenar en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa. Una vez abierto el envase, mantener seco en un recipiente hermético para evitar la activación del producto. Una vez se encuentre en solución, añadir o administrar la mezcla dentro de un plazo de 24 horas.

### Seguridad

Para descargar la ficha de datos de seguridad de los materiales, diríjase a [www.biowishtech.com/int/library/sds](http://www.biowishtech.com/int/library/sds).

Step 1: Limpiar el tanque



Step 5: Suministro



Step 2: Añadir BiOWiSH™



Step 6: Lavar el tanque



Step 3: Alimentar la línea



Step 7: Ajustar los químicos



Step 4: Alimentar el equipo



Step 8: Controles



### BiOWiSH™ Fruit & Vegetable Wash

- Aumenta la vida útil en almacenamiento y mantiene la frescura
- Resuelve los problemas relacionados con el látex
- Reduce el uso de químicos dañinos en el lavado
- Reduce el olor del agua de lavado
- Mejora la calidad del agua de lavado
- Mejora la calidad del agua de descarga
- Reduce el uso de agua y energía
- Simplifica la limpieza y reduce las horas de trabajo

### Tamaños disponibles

- 3.5oz/100g
- 2.2lb/1kg



Hecho en EE.UU.