

Antimousses hautes performances

Contrôle optimal de la mousse dans les process industriels



KEBOSPUM

Contrôle haute performance de la mousse

Gardez la mousse à l'écart !

La mousse se forme souvent dans les process de transport et de production industriels. Elle résulte de l'interaction entre les substances moussantes, l'air introduit par les turbulences et les gaz émis lors du traitement. Cette mousse peut nuire considérablement au rendement de la production et avoir un impact négatif sur les paramètres suivants :

→ **Efficacité, coûts de maintenance, hygiène, sécurité au travail et qualité des produits.**

La prévention et la maîtrise de la formation de mousse sont d'une importance cruciale. KEBO offre une large gamme d'antimousses de hautes performances adaptée aux besoins de ses clients. Ceci permet d'obtenir des résultats fiables dans de nombreuses applications : les industries agroalimentaires (levure, amidon, sucre, transformation de la pomme de terre et fermentation), le nettoyage industriel et la production de papier.

Les principaux avantages de l'utilisation du KEBOSPUM :

→ **Protection préventive, destruction rapide des mousses, contrôle efficace.**

KEBO est à vos côtés pour vous aider à sélectionner l'antimousse le plus adapté à votre activité. Notre expertise, basée sur de nombreuses années de recherche, nous permet de toujours vous proposer des solutions innovantes. Vous pouvez compter sur notre professionnalisme pour sélectionner et proposer des antimousses qui vous garantiront une production fluide et efficace.

Résultat : une production performante et compétitive !





KEBO, votre partenaire 100 % fiable

Chez KEBO, la R&D est un travail d'équipe.

Pour chacune de vos applications, nos équipes, composées d'experts pluridisciplinaires, maîtrisent les paramètres importants de votre process à prendre en compte pour le choix de l'antimousse approprié. Ainsi, nous vous proposons des solutions sur-mesure et personnalisées adaptées à vos problématiques.

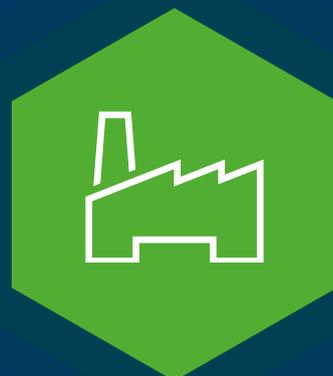
Partenaire de nos clients, nous travaillons en étroite collaboration avec eux.

Toujours à votre écoute, nous vous accompagnerons à chaque étape de l'utilisation de nos antimousses en vous faisant profiter de notre expertise technique.

Fort de nos années d'expériences, nous savons que chaque industrie et chaque installation à ses propres exigences. C'est pourquoi nous ne proposerons pas de produits standards.

Quel que soit votre secteur d'activité, nous prenons en compte les contraintes qui en découlent afin d'obtenir le meilleur résultat.

Profitez dès à présent des nombreux avantages des **antimousses KEBOSPUM** et exploitez tout le potentiel de vos installations !

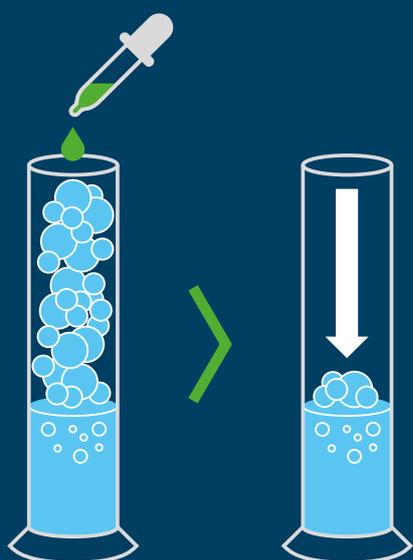


Notre gamme KEBOSPUM

	Description	Température d'utilisation	Atelier de fabrication	Industrie	Halal, Kosher
KIS	<ul style="list-style-type: none"> • Antimousse concentré • Utilisation à faible dosage • Sans silicone • Sans huile minérale • Non miscible dans l'eau 	40-100°C	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusion • Epuration • Evaporation • Cristallisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Sucrierie 	
KIX	<ul style="list-style-type: none"> • Antimousse concentré • Sans silicone • Sans huile minérale • Miscible dans l'eau 	40-100°C	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusion • Epuration • Evaporation • Cristallisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Sucrierie 	
HTS PL	<ul style="list-style-type: none"> • Mélange de principes actifs • Sans silicone • Sans huile minérale • Miscible dans l'eau 	45-100°C	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusion • Epuration • Evaporation • Cristallisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Sucrierie 	
BWS	<ul style="list-style-type: none"> • Mélange de principes actifs • Utilisable en extérieur et en intérieur • Sans silicone • Sans huile minérale • Non miscible dans l'eau 	Température maximum 50°C	<ul style="list-style-type: none"> • Agro-alimentaire • Atelier de lavage • Procédé moussant à température ambiante 	<ul style="list-style-type: none"> • Eau • Betteraves 	
PP	<ul style="list-style-type: none"> • Formulation innovante pour un démoussage efficace et une inhibition de la mousse, spécialement développée pour répondre aux exigences de l'industrie de la pomme de terre et de l'amidon • Non miscible dans l'eau 	10-40°C	<ul style="list-style-type: none"> • Agro-alimentaire • Atelier de lavage • Procédé moussant à température ambiante 	<ul style="list-style-type: none"> • Amidon • Pommes de terre 	
HES	<ul style="list-style-type: none"> • Antimousse haute performance pour la production de levures • Stable chimiquement • Sans silicone • Sans huile minérale • Miscible dans l'eau 	5-30°C	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentation des levures (<28°C) • Récolte des levures • Production et stockage (0-5°C) 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentation industrielle 	
FES	<ul style="list-style-type: none"> • Antimousse pour procédé de fermentation (par ex. bioéthanol) • Sans silicone • Sans huile minérale • Non miscible dans l'eau 	15-40°C	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentation à base de maïs, céréales, sucre de cannes 	<ul style="list-style-type: none"> • Distillerie 	

Les produits KEBOSPUM répondent à exigences du décret n°2011-509 du 10 mai 2011 et à ses arrêtés d'application du 19 octobre 2008 relatif à l'emploi des auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

Les avantages des produits KEBOSPUM



- **Contrôle, réduction ou élimination de la mousse**
pour l'optimisation durable de vos procédés de fabrication
- **Excellente compatibilité avec votre process**
n'affecte pas les produits ni le matériel
- **Longue stabilité**
afin d'assurer un contrôle continu de la mousse.
- **Efficacité du dosage**
une petite quantité est nécessaire pour un résultat très efficace

KEBOSPUM : Efficace en toutes circonstances !

Nos antimousses sont conçus pour éliminer la mousse, soit rapidement (effet spontané), soit en évitant qu'elle se forme. Dans les deux cas, l'effet recherché est de la supprimer dans la durée. Les KEBOSPUM agissent sur les agents moussants d'origines végétales (saponines, protéines et glycosides), les métabolites provenant du traitement des eaux et les tensioactifs.

Ils répondent à de nombreuses exigences et peuvent être utilisés dans de multiples applications. Ils concourent non seulement à la stabilité des processus de fabrication, mais aussi à l'optimisation de la qualité des produits finis en évitant les contaminations et les effets négatifs créés par les mousses. Ils n'ont pas d'impacts négatifs sur les différentes étapes de fabrication et assurent une production fluide.

Des solutions innovantes pour votre industrie



Sucre



Levure



Amidon



Pommes de terre



Fermentation



Pâte à papier

KEBOSPUM KIS – Exemple pratique

Nous recherchons toujours la solution adaptée aux spécificités de votre production. Dans le cas suivant, nous avons développé un antimousse approprié pour les étapes de diffusion, d'épuration et d'évaporation en sucrerie.

Caractéristiques recherchées : l'antimousse doit être efficace à des températures de fonctionnement allant jusqu'à 75°C et rester stable chimiquement dans la durée.

Notre KEBOSPUM KIS a été comparé à des produits concurrents dans les mêmes conditions d'utilisation – les tests ont été effectués en laboratoire et en conditions réelles.

Résultats : Le KEBOSPUM KIS donne d'excellents résultats et permet de réduire les coûts opérationnels !

Temperature : 70°C				
	Concentration [ppm]	Hauteur de mousse max. après 20 secondes [s]	Volume de mousse en ml après 20 secondes	Temps [s] nécessaire pour réduire la mousse de 50 %
Sans antimousse	0	20,6	140,2	> 120
KEBOSPUM KIS	10 ppm	3,0	19,8	2,6
Concurrent 1	35 ppm	6,6	39,1	3,6
Concurrent 2	50 ppm	13,7	43,6	10,5



Notre **KEBOSPUM KIS**, utilisé à **plus faible concentration** pour une meilleure efficacité, permet de réduire les coûts opérationnels.

Un exemple de calcul simple

	KEBOSPUM KIS	Concurrent 1	Concurrent 2
Début de campagne	10 ppm	35 ppm	50 ppm
Fin de campagne	Jusqu'à 20 ppm	Jusqu'à 80 ppm	Jusqu'à 100 ppm
Consommation totale	4 000 kg	15 000 kg	20 000 kg

La chimie, notre passion



Une réponse humaine et technique à chaque besoin.

Fort de près de 100 ans d'expérience, nous sommes une entreprise reconnue pour la fourniture de spécialités chimiques. Nous sommes réputés pour nos produits, notre réactivité, nos services, notre fiabilité et nos innovations.

Les produits KEBO garantissent la propreté des outils de production. Nous relevons tous les défis liés aux nettoyages chimiques, au traitement des eaux, à la protection contre la corrosion ou au contrôle de la mousse. Nous sommes présents en sucrerie, en distillerie, en amidonnerie, en fermentation, en sidérurgie et dans bien d'autres industries.

Partenaires de nos clients, nous leur apportons notre savoir et notre expertise dans le respect de nos valeurs : confiance, responsabilité et protection de l'environnement.

Nos services :

- Une équipe de chimistes et d'ingénieurs à vos côtés.
- Un réseau mondial de partenaires commerciaux qui se tiennent à votre disposition pour vous assister dans l'utilisation de nos produits.



Spécialités chimiques

KEBO FRANCE s.a.r.l.
21, rue François de Tessan
F-77330 – Ozoir la Ferrière
Tel : +33 (0) 1 60 02 76 00
E-mail : contact@kebo-france.com

www.kebo-france.com

Visitez notre
site web pour en
savoir plus.

