

CATO®



CATO® 237 | CATO® 232 | CATO® 31

Almidones modificados catiónicos **diseñados** para trabajar en aplicaciones de wet end en las máquinas formadoras de papel.



Ingredion™

TABLA DE PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

PRODUCTO	TIPO DE MAÍZ	%HUMEDAD	PH (20% s.s.)	Densidad (lb/ft3)
CATO® 232	Waxy	10-15	5-7	28-34
CATO® 237	Waxy	10-15	5.5-7.5	28-34
CATO® 31	Regular	10-15	4.5-7	32-42

ENVASE. Sacos de 25 kg y supersacos de 1 ton,

APLICACIÓN

Aditivo adicionado en masa. Ayuda para resistencias en seco y producción donde máximos beneficios en resistencias internas y superficiales son requeridos además de retención, drenado y mejorar el secado. Ya sea en medio ácido o alcalino.

PREPARACIÓN

Debe ser cocido para que sea efectivo.

1)Cocimiento por batch.

Sólidos 4% máximo. Temperatura 90 a 95°C

2)Cocimiento en continuo (Jet-Cooker).

Sólidos 6% máximo en cámara de cocimiento.

Temperatura 100-110°C

ADICIÓN

Dependiendo de los resultados deseados es el punto de adición. Representantes Técnicos de Ingredion están disponibles para seleccionar el punto de aplicación. En general, el CATO® ha sido aplicado con efectividad en diferentes puntos desde el tanque de máquina hasta la caja de entrada.

Los sólidos recomendados en el punto de adición son de 1-3%. Los niveles de adición pueden variar entre 5 hasta 12 Kg/Ton de papel.

No se requiere control de la temperatura del almidón ya cocido en el punto de adición.

CATO® es aprobado por FDA 21 CFR 178.3520

MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34

Estamos cerca de ti, y alrededor del mundo
ingredion.mx



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico. La marca y logo INGREDION son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion.

Todos los derechos reservados. Derechos registrados© 2015