

# **OXICIT FOAM**

## **Schiuma attiva a base di perossido di idrogeno acido**

Composto schiumogeno ossidante inodore a base di acidi organici e perossido d'idrogeno stabilizzato per trattamenti a schiuma di superfici e impianti nelle industrie alimentari.

**OXICIT FOAM** ha un ottimo potere igienizzante anche a basse temperature ed un buon potere disincrostante.

### **Caratteristiche chimico fisiche**

<b>Aspetto Fisico</b>	Liquido limpido
<b>Colore</b>	Incolore
<b>Odore</b>	Tipico
<b>Densità a 20 °C</b>	ca. 1,09
<b>pH (tal quale)</b>	ca. 1,7

*I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.*

### **Modalità d'impiego**

Dopo il processo di detergente della superficie, applicare **OXICIT FOAM** in concentrazioni dall'1% al 3%, a temperatura ambiente, con i normali sistemi di schiumatura a bassa pressione oppure per irrorazione. Lasciare a contatto con la superficie per 10 – 30 minuti quindi risciacquare con acqua potabile.

Nelle condizioni sopra indicate, **OXICIT FOAM** è compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente utilizzati, includendo alluminio, acciaio, ceramica, vetro, PP, PE PVC, ecc.

### **Esempi di utilizzo di OXICIT FOAM**

#### *Industria delle bevande*

Riempitici, sciacquacchi, macchine di confezionamento e nastri trasportatori.

#### *Macelli/Impianti di lavorazione carni*

Catene di trasporto, nastro di sezionamento, macchine di lavorazione.

#### *Aziende Gastronomiche e conserviere*

Mescolatori, serbatoi, macchine di confezionamento

#### *Caseifici e centrali del latte*

Stoccaggi refrigerati e celle di maturazione/stagionatura, stampi per formaggio

### **Conservazione**

Il prodotto teme le temperature estreme: conservare a temperature comprese tra i 5°C e i 28°C. Il prodotto conservato correttamente nei contenitori originali mantiene inalterate le sue caratteristiche per 12 mesi.



**Informazioni sull'immagazzinamento**

Evitare l'uso improprio del prodotto. Conservare negli imballi originali chiusi o, dove applicabile, negli appositi locali o serbatoi di stoccaggio lontano da temperature estreme e lontano dalla luce del sole diretta.

Per informazioni relative alla manipolazione e allo smaltimento delle soluzioni consultare la scheda di sicurezza.  
I.R.C.A. SERVICE S.p.A. non è responsabile in alcun caso per l'utilizzo improprio del prodotto.

**Confezioni disponibili**

Codice	Collo	N. Conf. Strati	N. Strati Pallet	N. Conf. Pallet
69877825	Tanica 25Kg	13	2	26
69877801	IBC 1.000Kg	1	1	1

**I.R.C.A. SERVICE S.p.A.**

Strada Statale Cremasca 591 n°10  
24040 Fornovo San Giovanni (BG)  
Tel. 0363 337250 – Fax 0363 337251  
e-mail: [info@ircaservice.com](mailto:info@ircaservice.com)  
[www.ircaservice.com](http://www.ircaservice.com)



## OXICIT FOAM

### Acid hydrogen peroxide-based active foam

Odourless oxidising foaming compound based on organic acids and stabilised hydrogen peroxide for the foaming treatment of surfaces and equipment in the food industry.

OXICIT FOAM has excellent sanitising power even at low temperatures and good descaling power.

#### Physical and chemical properties

Physical Appearance	Clear liquid
Colour	Colourless
Odour	Typical
Density at 20 °C	approx. 1.09
pH (as is)	Approx. 1.7

*The aforementioned data refer to typical production values and do not constitute a specific example.*

#### Directions

After cleansing the surface, apply OXICIT FOAM in concentrations from 1% to 3%, at room temperature, with normal low pressure foaming systems or by spraying. Leave in contact with the surface for 10 - 30 minutes then rinse with tap water.

Under the above conditions, OXICIT FOAM is compatible with most commonly used materials, including aluminium, steel, ceramics, glass, PP, PE PVC, etc.

#### Examples of using OXICIT FOAM

##### *Beverage industry*

Fillers, rinsers, packaging machines and conveyor belts.

##### *Slaughterhouses/meat processing plants*

Conveyor chains, sectioning belt, processing machines.

##### *Gastronomy and canning companies*

Mixers, tanks, packaging machines

##### *Dairies and milk plants*

Refrigerated storage and ripening/maturing rooms, cheese moulds

#### Storage

The product is vulnerable to extreme temperatures: store at temperatures between 5°C and 28°C. If properly stored in original containers, the product will keep its characteristics unchanged for 12 months.



# TECHNICAL DATA SHEET

## Storage information

Avoid misuse of the product. Store in original sealed packages or, where applicable, in special places or storage tanks away from extreme temperatures and keep away from direct sunlight.

Refer to the Safety Data Sheet for information on handling and the disposal of solutions.

I.R.C.A. SERVICE S.p.A. is not liable for any misuse of the product.

## Available packaging

Code	Package	Pack. No. Layers	Pallet Layer No.	Pack. No. Pallet
69877825	Tank 25Kg	13	2	26
69877801	IBC 1,000Kg	1	1	1

**I.R.C.A. SERVICE S.p.A.**

Strada Statale Cremasca 591 n°10  
24040 Fornovo San Giovanni (BG)  
Tel. 0363 337250 – Fax 0363 337251  
e-mail: [info@ircaservice.com](mailto:info@ircaservice.com)  
[www.ircaservice.com](http://www.ircaservice.com)

