



# PERCISAN F

.....  
Igienizzante schiumogeno a base di perossido d'idrogeno ed acido citrico  
.....

## → DESCRIZIONE

**Percisan F** è un igienizzante schiumogeno ossidante per superfici, a base di acido citrico in perossido d'idrogeno, ad ampio spettro di attività, adatto all'utilizzo in industrie alimentari, farmaceutiche, cosmetiche e nel settore zootecnico. L'assenza di un proprio odore ne amplifica le possibilità di utilizzo.

**Percisan F** è un formulato ad ampio spettro di attività e risulta efficace su batteri Gram positivi, Gram negativi, muffe e lieviti.

**Percisan F** è moderatamente schiumogeno, facile da risciacquare, sensibile alla sostanza organica ed insensibile alla durezza dell'acqua. Per queste sue caratteristiche è consigliato per il trattamento di igienizzazione terminale di superfici dure.

## → CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: liquido limpido incolore

pH (in soluzione all'1%):  $2,9 \pm 0,5$

Densità relativa a 20°C:  $1,16 \pm 0,05$

Odore: assente

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

## → MODALITÀ D'USO\*

Utilizzare **Percisan F** con concentrazioni variabili dall'1% al 3% in funzione della tipologia e del grado di contaminazione presente. Può essere applicato con una vasta gamma di attrezzature di erogazione (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, Sistemi centralizzati, ecc.). Risciacquo finale con acqua potabile fino alla completa eliminazione di ogni possibile residuo. Il formulato non deve venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti. Evitare comunque contatti prolungati con le superfici (>1 ora).

## → CAMPI DI APPLICAZIONE

Igienizzazione di superfici ed ambienti, attrezzature e macchinari. Trattamento di strumenti, parti smontabili ed utensili anche tramite immersione. Igienizzazione di stampi ed assi di stagionatura formaggio.





## PERCISAN F

### → COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

**Percisan F** risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. Non utilizzare su rame, bronzo, alluminio e ferro zincato. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

### → PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare negli imballi originali lontano da temperature estreme e dalla luce diretta. Consultare la scheda di sicurezza.

### → METODOLOGIA DI TITOLAZIONE

Disponibile su richiesta.

### → CONFEZIONI

Taniche da kg 25 netti.  
BIG da kg 1000 netti.

\*Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

