



# Tolo Bleach

## Alkalischer Schaumreiniger mit Aktivchlor

### Eigenschaften

- wirtschaftlich im Verbrauch
- bleichend und reinigungsverstärkt durch Aktivchlor
- löst Fett- und Eiweißverschmutzungen

### Anwendung

Tolo Bleach ist ein chloralkalischer Schaumreiniger mit hoher Reinigungskraft. Verschmutzungen aus Fett, Eiweiß und Stärke werden schnell und zuverlässig entfernt. Tolo Bleach ist entwickelt für die Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie z.B. der Fleisch-, Fisch- und Feinkostbranche. Neben der reinigenden Wirkung wird bei der Anwendung von Tolo Bleach auch eine bleichende Wirkung erzielt, sodass durch Blut oder Gewürze gefärbte Kunststoffflächen deutlich aufgehellt werden können. Auf Edelstahlfleichen bleibt bei der alkalischen Reinigung mit Tolo Bleach der metallische Glanz erhalten. Tolo Bleach ist nicht auf Aluminium einsetzbar. Unter Verwendung eines geeigneten Verschäumungssystems wird mit 4 bis 6 bar Luftausgangsdruck ein stabiler, gut haftender Schaum erzielt.

Anwendungsempfehlung:

1. Grobschmutzentfernung
2. Vorspülen mit Wasser
3. Einschäumen der zu reinigenden Fläche mit nachfolgender Einwirkzeit
4. Nachspülen mit Wasser von Trinkwasserqualität

Im Wechsel zur alkalischen Reinigung empfehlen wir nach jeder dritten bis vierten Reinigung den Wechsel mit einem sauren Schaumreiniger.

### Dosierung

#### Schaumreinigung

Konzentration	2,0 - 5,0 %
Temperatur	20 - 50 °C
Einwirkzeit	10 - 20 min.

### Technische Daten

Dichte (20°C)	pH-Wert	Leitwert (1%ig; 20°C)
1,20 kg / l	11,5 ; 1 %	3,9; 1% mS/cm

### Titration

10 ml Anwendungslösung vorlegen und das Chlor durch Zugabe einer Spatelspitze Natriumthiosulfat zerstören. Mit 0,1 N Salzsäure gegen den Indikator Phenolphthalein titrieren.

Verbrauch (ml) x 0,73 = Konzentration in %

## Hinweise

### Lagerung:

Das Produkt nur im Originalgebinde und gesichert frostfrei zwischen +5 und +20°C lagern. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Nach Entnahme von Teilmengen das Gebinde bitte wieder fest verschließen.

Dieses Produkt ist halal zertifiziert. Die Zertifizierung erfolgte mit Referenz auf die Standards „BPH Decree Nr. 20 2023“ und „OIC/SMIIC 50-1:2022“ in der Produktkategorie K für die Produktion, Abfüllung, Lagerung und Vertrieb von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Nur für den gewerblichen Einsatz. Dieses Merkblatt dient ausschließlich der unverbindlichen Information. Die Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Der Anwender ist in jedem Fall verpflichtet, eigene Prüfungen und Versuche auf die Eignung der Produkte für die von ihm beabsichtigten Verfahren und Zwecke durchzuführen. Die Angaben in diesem Merkblatt stellen keine Garantie für die Beschaffenheit und Haltbarkeit der von uns zu liefernden Waren dar. Technische Änderungen im Rahmen des Zumutbaren behalten wir uns vor. Das entsprechende EU-Sicherheitsdatenblatt in aktueller Version ist ebenfalls zu beachten.