



## Orbin SAL

### Alkalischer Schaumreiniger mit Aktivchlor

#### Eigenschaften

- löst Fett-, Eiweiß- und Stärkeverschmutzungen
- aluminiumverträglich in der Anwendungskonzentration
- bleichend und reinigungsverstärkt durch Aktivchlor
- mit gut netzenden Tensiden

#### Anwendung

Orbin SAL ist ein chloralkalischer Schaumreiniger mit hoher Reinigungskraft. Verschmutzungen aus Fett, Eiweiß und Stärke werden schnell und zuverlässig entfernt. Orbin SAL 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 Orbin SAL auch eine bleichende Wirkung erzielt, sodass durch Blut oder Gewürze gefärbte Kunststoffflächen deutlich aufgehellt werden können. Orbin SAL ist in der Anwendungskonzentration auf Aluminium einsetzbar, wobei unbedingt darauf geachtet werden muss, dass der Schaum nicht auf den Oberflächen eintrocknet. Unter Verwendung eines geeigneten Verschäumsystems 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 genannter 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	1,0 - 5,0 %
Temperatur	20 - 50 °C
Einwirkzeit	15 - 20 min.
Ergänzung	Nach der Reinigung mit Orbin SAL ist mit Wasser von Trinkwasserqualität zu spülen.

#### Technische Daten

Dichte (20°C)	pH-Wert	Leitwert (1%ig; 20°C)
1,15 kg / l	11,50 - 12,50 ; 1 °	5,0 mS/cm

#### Titration

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

Verbrauch (ml) x 0,71 = 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.