

Orbin S Forte

Alkalischer Schaumreiniger mit Aktivchlor

Eigenschaften

- löst Fett- und Eiweißverschmutzungen
- bleichend und reinigungsverstärkt durch Aktivchlor
- oxidative Reinigungskraft
- phosphatfrei

Anwendung

Orbin S Forte ist ein alkalischer Schaumreiniger mit hohem Anteil an Aktivchlor, der eine starke oxidative Reinigungskraft gegenüber organischen Verschmutzungen hat. Orbin S Forte ist entwickelt für die Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie z.B. der Fleisch-, Fisch- und Feinkostbranche. Besonders in Fisch- und Geflügel – verarbeitenden Betrieben werden problematische Fettverschmutzungen sicher und schnell beseitigt. Durch den hohen Chloranteil hat Orbin S Forte eine bleichende Wirkung gegenüber Verfärbungen wie z.B. durch Carotin oder Curry. Orbin S Forte ist nicht auf Aluminium einsetzbar. Unter Verwendung eines geeigneten Verschäumssystems 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	2,0 - 5,0 %
Temperatur	20 - 50 °C
Einwirkzeit	10 - 20 min.
Ergänzung	Nach der Reinigung mit Orbin S Forte ist mit Wasser von Trinkwasserqualität zu spülen.

Technische Daten

Dichte (20°C)	pH-Wert	Leitwert (1%ig; 20°C)
1,14 kg / l	12 ; 1 %	4,25; 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 0,67 = 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 „BPJPH 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.