

# TOKLA 535

# TOKLA Clean

kombinierter Desinfektionsreiniger

für die Nahrungsmittelindustrie

## TOKLA 535

Zur Beseitigung von Fett- und Eiweißverschmutzungen an Behältern aus Edelstahl oder Kunststoff in Lebensmittelbetrieben (z. B. Fleischereien), sowie in der Land- und Viehwirtschaft. Für die hygienische Reinigung von Milchbehältern, Melkanlagen, Milchspülanlagen, Fischbehältern sowie sonstigen Behältern, Maschinen und Gerätschaften im milchwirtschaftlichen- und Lebensmittelbereich (z. B. Bäckereien).

## Anwendung

Einwirkzeit: 10 Minuten.  
Nach der Reinigung ist mit klarem Wasser nachzuspülen. Im Tauchbad mit Wasser verdünnen (je nach Verschmutzungsgrad). Desinfizierte Teile anschließend gründlich mit Wasser nachspülen! Über Bandwaschmaschinen mit Dosiervorrichtung 0,5 - 5 %ig einsetzen. In Verbindung mit Heißwasser verringert sich der Verbrauch an TOKLA 535.

**Verdünnbar 1 : 5 bis 1 : 50**



## Vorteile

- vielseitig anwendbar
- reinigt und desinfiziert in einem Arbeitsgang
- trotz hoher Verdünnung kein Qualitätsverlust



stark alkalisch