

PressurePro Schaumreiniger, neutral RM 57

Das materialschonende Schaumreinigungsmittel für leichte Öl-, Fett- und Eiweißverschmutzungen. Der stabile Schaumteppich erhöht die Reinigungswirkung und lässt sich gut abspülen.



Eigenschaften

- Hochdruck-Schaumreinigungsmittel
- löst Öl-, Fett- und Mineralverschmutzungen
- besonders materialschonend durch neutrale Formulierung
- erzeugt einen lang anhaltenden Schaumteppich
- sehr gute Abspüleigenschaften
- Tenside nach EEC 648/2004 biologisch abbaubar
- schnell öl- / wassertrennend im Ölabscheider (abscheidefreundlich=asf)
- NTA-frei

Anwendungsgebiete:

Landwirtschaft:	Milchküche
Lebensmittelbetriebe:	Oberflächenreinigung
Hotels, Gastronomie, Catering:	Großküche
Einzelhandel:	Oberflächenreinigung

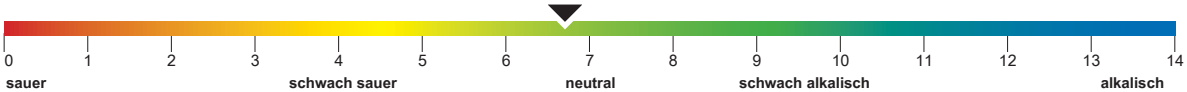
Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Hochdruckreiniger mit Schaumdüse
- Sprühgeräte
- Manuell

Gebindegrößen	Teilenummer
20 l	6.295-178.0

pH-Wert

6.7
Im Konzentrat



Anwendung:

Hochdruckreiniger

- Dosierung und Temperatur am Gerät einstellen
- 1-40 °C Verarbeitungstemperatur.
- Objekt abreinigen.
- Einwirken lassen.
- Einwirkzeit 1-5 min., je nach Verschmutzungsgrad.
- Mit klarem Wasser abspülen.
- Im Lebensmittelbereich gründlich mit Trinkwasser abspülen.

Hochdruckreiniger mit Schaumdüse

- Dosierung und Temperatur am Gerät einstellen
- 1-40 °C Verarbeitungstemperatur.
- Objekt abreinigen.
- Einwirken lassen.
- Einwirkzeit 1-5 min., je nach Verschmutzungsgrad.
- Mit klarem Wasser abspülen.
- Im Lebensmittelbereich gründlich mit Trinkwasser abspülen.

Sprühgerät

- Produkt mit entsprechender Dosierung und Frischwasser anmischen.
- Objekt vollständig mit Produkt benetzen.
- Einwirken lassen.
- Einwirkzeit 1-5 min., je nach Verschmutzungsgrad.
- Mit klarem Wasser abspülen.
- Im Lebensmittelbereich gründlich mit Trinkwasser abspülen.

Manuell

- Produkt mit entsprechender Dosierung und Frischwasser anmischen.
- Objekt abreinigen.
- Mit klarem Wasser abspülen.
- Im Lebensmittelbereich gründlich mit Trinkwasser abspülen.

Verarbeitungshinweise:

- Im Lebensmittelbereich mit Trinkwasser gründlich nachspülen.
- An unauffälliger Stelle auf Materialverträglichkeit prüfen.
- Reinigungslösung nicht auftrocknen lassen.
- In geschlossenen Räumen nur mit Niederdruck und guter Raumbelüftung verarbeiten.
- Frostfrei lagern.

Warnhinweise und Sicherheitsratschläge nach EG Richtlinien:

- Signalwort Achtung
- H315 Verursacht Hautreizungen.
- H318 Verursacht schwere Augenschäden.
- P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.
- P264 Nach Gebrauch Hände gründlich waschen.
- P305 + P351 + P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.
- P310 Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen.
- P332 + P313 Bei Hautreizung: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.
- P302 + P352 BEI KONTAKT MIT DER HAUT: Mit viel Wasser und Seife waschen.

Weitere Informationsunterlagen:

- Sicherheitsdatenblatt (MSDS)

Dosierung und Ergiebigkeit:

Inhalt:	Reinigungsart:	Voransatz:	Dosierung:	Verschmutzung:	Ergiebigkeit:
1000 ml	Hochdruckreiniger		1-2 %	mittlere	67 m²
1000 ml	Hochdruckreiniger mit Schaumdüse		3-10 %	mittel-stark	22 m²
1000 ml	Sprühgeräte		10 %	leichte	110 m²
1000 ml	Manuell		10 %	leicht-mittel	25 m²

Wir beraten Sie gerne:

Alfred Kärcher Vertriebs-GmbH

Friedrich-List-Straße 4
71364 Winnenden
Postfach 800
Deutschland

Tel: (07195) 903-0
Fax: (07195) 903-2980
E-Mail: info@vertrieb.kaercher.com