



PressurePro Schaumreiniger, alkalisch RM 58

Entfernt die hartnäckigsten Öl-, Fett- und eiweißhaltigen Verschmutzungen sowie Lebensmittelrückstände von Fliesen, Kacheln und aus Containern. Lange Kontaktzeiten durch Schaumteppich.



Eigenschaften

- Hochdruck-Schaumreinigungsmittel
- Löst starke Öl-, Fett- und Eiweißverschmutzungen
- Materialschonend
- 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
Landwirtschaft:	Stallreinigung
Lebensmittelbetriebe:	Oberflächenreinigung
Hotels, Gastronomie, Catering:	Oberflächenreinigung
Einzelhandel:	Wände, Fliesen
Speditionen, Busunternehmen:	Lebensmittel-Tankwagen

Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Hochdruckreiniger mit Schaumdüse
- Sprühgeräte
- manuell

Gebindegrößen	Teilenummern
20 l	6.295-100.0

pH-Wert



Anwendung:**Hochdruckreiniger**

- Dosierung und Temperatur am Gerät einstellen
- 1-60 °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
- 1-60 °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 aufflocknen lassen.
- In geschlossenen Räumen nur mit Niederdruck und guter Raumbelüftung verarbeiten.
- Frostfrei lagern.

Warnhinweise und Sicherheitsratschläge nach EG Richtlinien:

- Signalwort Gefahr
- H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
- H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- P280 Schutzhandschuhe / Schutzkleidung / Augenschutz / Gesichtsschutz tragen.
- P305 + P351 + P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.
- P310 Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen.
- P303 + P361 + P353 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen [oder duschen].
- P405 Unter Verschluss aufbewahren.
- P501a Entsorgung des Inhalts / des Behälters gemäß den örtlichen / regionalen / nationalen/ internationalen Vorschriften.

Weitere Informationsunterlagen:

- Sicherheitsdatenblatt (MSDS)

Dosierung und Ergiebigkeit:

Inhalt:	Reinigungsart:	Voransatz:	Dosierung:	Verschmutzung:	Ergiebigkeit:
1000 ml	Sprühgeräte		4-6 %	mittlere	185 m ²
1000 ml	Hochdruckreiniger		1-2 %	starke	67 m ²
1000 ml	Hochdruckreiniger mit Schaumdüse		4-10 %	starke	22 m ²
1000 ml	manuell		10 %	mittlere	25 m ²

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