



## PressurePro Schaumreiniger, alkalisch RM 58

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



NTA-frei



### 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

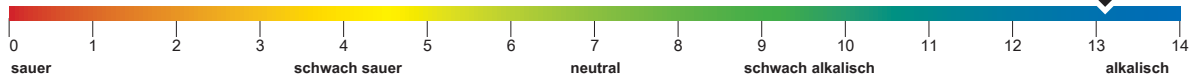
### Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Hochdruckreiniger mit Schaumdüse
- Sprühgeräte
- manuell

### pH-Wert

**13.1**

Im Konzentrat



### Gebindegrößen

20 l

### Teilenummer

6.295-100.0

## 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 aufdrocknen 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 <sup>2</sup>
1000 ml	Hochdruckreiniger		1-2 %	starke	67 m <sup>2</sup>
1000 ml	Hochdruckreiniger mit Schaumdüse		4-10 %	starke	22 m <sup>2</sup>
1000 ml	manuell		10 %	mittlere	25 m <sup>2</sup>

### Wir beraten Sie gerne:

### Kärcher AG

Industriestrasse 16  
8108 Dällikon  
Switzerland