



PressurePro Aktivreiniger, sauer RM 25

Saures Hochdruck-Grundreinigungsmittel für den Sanitärbereich und die Lebensmittelindustrie. Entfernt Ablagerungen und Beläge von Kalk, Rost, Bier- und Milchstein sowie Fette und Eiweiße.



Eigenschaften

- Effektives Hochdruckreinigungsmittel
- Löst starke Kalk-, Rost-, Fett-, Eiweiß-, Bier- und Milchstein-Verschmutzungen
- Materialschonend
- Reinigungsaktiv in allen Temperaturbereichen
- Tenside nach EEC 648/2004 biologisch abbaubar
- Schnell öl- / wassertrennend im Ölabscheider (abscheidefreundlich = asf)
- NTA-frei

Anwendungsgebiete:

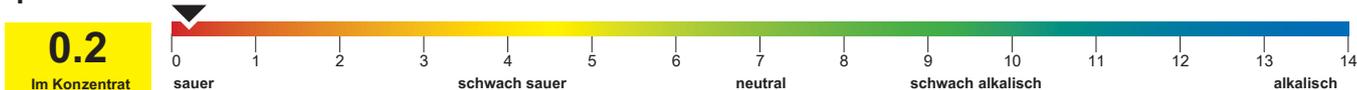
- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Landwirtschaft: | Fassreinigung |
| Landwirtschaft: | Milchküche |
| Gebäudereinigung: | Sanitärbereich |
| Lebensmittelbetriebe: | Lebensmittel-Tankwagen |
| Hotels, Gastronomie, Catering: | Sanitärbereich |
| Kommunen: | Sanitärbereich |
| Speditionen, Busunternehmen: | Lebensmittel-Tankwagen |

Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Sprühgeräte

Gebindegrößen	Teilenummer
2.5 l	6.295-588.0
10 l	6.295-113.0
20 l	6.295-420.0
200 l	6.295-421.0

pH-Wert



Anwendung:

Hochdruckreiniger

- Voransatz mit Frischwasser ansetzen.
- Dosierung und Temperatur am Gerät einstellen
- 1-80 °C Verarbeitungstemperatur.
- Objekt abreinigen, in überlappenden Bahnen arbeiten.
- Einwirken lassen.
- Einwirkzeit 1-5 min., je nach Verschmutzungsgrad.
- Oberfläche mit klarem Wasser gut abspülen.
- Im Lebensmittelbereich gründlich mit Trinkwasser abspülen.

Sprühgerät

- Produkt mit entsprechender Dosierung und Frischwasser anmischen.
- 1-80 °C Verarbeitungstemperatur.
- Objekt vollständig mit Produkt benetzen.
- Einwirken lassen.
- Einwirkzeit 1-5 min., je nach Verschmutzungsgrad.
- 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.
- Heißwassergeräte mindestens 2 min. kalt nachspülen.
- Frostfrei lagern.
- Es empfiehlt sich im Wechsel mit einem anderen Reinigungs- / Desinfektionsmittel zu arbeiten um der Bildung von resistenten Bakterienstämmen vorzubeugen.

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.
- Z 20 Enthält But-2-in-1,4-diol. Kann allergische Reaktionen hervorrufen.

Weitere Informationsunterlagen:

- Sicherheitsdatenblatt (MSDS)

Dosierung und Ergiebigkeit:

Inhalt:	Reinigungsart:	Voransatz:	Dosierung:	Verschmutzung:	Ergiebigkeit:
1000 ml	Hochdruckreiniger	1+3	0.5-10 %	mittlere	530 m ²
1000 ml	Sprühgeräte		25 %	starke	44 m ²

Wir beraten Sie gerne:

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Switzerland