



# PressurePro Schaumreiniger, sauer RM 59

Entfernt mühelos starke Ablagerungen und Beläge wie Kalk, Rost, Fett, Eiweiß, Bier- und Milchstein an Fliesen, Kacheln und Containern. Intensive Reinigungswirkung auf allen Oberflächen durch den sehr stabilen Schaumteppich.







# Eigenschaften

- Hochdruck-Schaumreinigungsmittel
- löst starke Kalk-, Rost-, Fett-, Eiweiß-, Bier- und Milchstein-Verschmutzungen
- 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

 Lebensmittelbetriebe:
 Wände, Fliesen

 Hotels, Gastronomie, Catering:
 Oberflächenreinigung

 Einzelhandel:
 Oberflächenreinigung

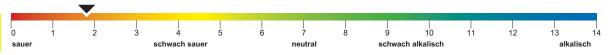
 Speditionen, Busunternehmen:
 Lebensmittel-Tankwagen

# Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Hochdruckreiniger mit Schaumdüse
- Sprühgeräte
- manuell

Gebindegrößen Teilenummer
20 I 6.295-192.0







# **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.
- Fliesen, Fugen und Metalle mit kaltem Wasser gründlich nachspülen
- Reinigungslösung nicht auftrocknen 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	Hochdruckreiniger		1-2 %	starke	67 m²
1000 ml	Hochdruckreiniger mit Schaum- düse		3-10 %	starke	22 m²
1000 ml	Sprühgeräte		6 %	mittlere	185 m²
1000 ml	manuell		10 %	mittlere	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