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.

pH-Wert 0
Im Konzentrat



Made in Germany

NTA-frei

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, Milchküche
Gebäudereinigung	Sanitärbereich
Lebensmittelbetriebe	Lebensmittel-Tankwagen
Hotels, Gastronomie, Catering	Sanitärbereich
Kommunen	Sanitärbereich
Speditionen, Busunternehmen	Lebensmittel-Tankwagen

Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Sprühgeräte

Technische Daten

Gebindegrößen	Verpackungseinheit	Teilenummer
2.5 l	4 Stück	6.295-588.0
10 l	1 Stück	6.295-113.0
20 l	1 Stück	6.295-420.0
200 l	1 Stück	6.295-421.0

PressurePro Aktivreiniger, sauer RM 25, 0.011-133.0, 2026-08-28

Wir beraten Sie gerne: Alfred Kärcher GmbH * Lichtblaustraße 7 * A-1220 Wien * Tel.: +43 (0) 1 / 250 60 - 0 * Fax: +43 (0) 1 / 250 60 - 5330 * info@kaercher.at * www.kaercher.at

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 auftrocknen 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 m²
1000 ml	Sprühgeräte		25 %	Starke	44 m²

PressurePro Aktivreiniger, sauer RM 25, 0.011-133.0, 2026-08-28