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.

pH-Wert 13
Im Konzentrat



Made in Germany

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, Stallreinigung
Lebensmittelbetriebe	Oberflächenreinigung
Hotels, Gastronomie, Catering	Oberflächenreinigung
Einzelhandel	Wände, Fliesen
Speditionen, Busunternehmen	Lebensmittel-Tankwagen

Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Hochdruckreiniger mit Schaumdüse
- Sprühgeräte
- Manuell

Technische Daten

Gebindegrößen	Verpackungseinheit	Teilenummer
20 l	1 Stück	6.295-100.0

PressurePro Schaumreiniger, alkalisch RM 58, 0.011-389.0, 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
- 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 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	Dosierung	Verschmutzung	Ergiebigkeit
1000 ml	Sprühgeräte	4 - 6 %	Mittlere	185 m²
1000 ml	Hochdruckreiniger	1 - 2 %	Starke	67 m²
1000 ml	Hochdruckreiniger mit Schaumdüse	4 - 10 %	Starke	22 m²
1000 ml	Manuell	10 %	Mittlere	25 m²

PressurePro Schaumreiniger, alkalisch RM 58, 0.011-389.0, 2026-08-28