

PressurePro Schaumreiniger, neutral RM 57

Materialschonendes, neutrales Schaumreinigungsmittel für Öl-, Fett- und Eiweißverschmutzungen. Der stabile Schaumteppich erhöht die Reinigungswirkung und lässt sich gut abspülen.

pH-Wert 7
Im Konzentrat



Eigenschaften

- Hochdruck-Schaumreinigungsmittel
- Löst Öl-, Fett- und Mineralverschmutzungen
- Besonders materialschonend durch neutrale Formulierung
- Erzeugt einen lang anhaltenden Schaumteppich
- Sehr gute Abspüleigenschaften
- Tenside nach EEC 648/2004 biologisch abbaubar
- Schnell öl- / wassertrennend im Ölabscheider (abscheidefreundlich = asf)
- NTA-frei

Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Hochdruckreiniger mit Schaumdüse
- Sprühgeräte
- Manuell

Anwendungsgebiete

Landwirtschaft	Milchkühe, Stallreinigung
Lebensmittelbetriebe	Oberflächenreinigung
Hotels, Gastronomie, Catering	Großküche
Einzelhandel	Oberflächenreinigung

Technische Daten

Gebindegrößen	Verpackungseinheit	Teilenummer
20 l	1 Stück	6.295-178.0

Anwendung

Hochdruckreiniger

- Dosierung und Temperatur am Gerät einstellen
- 1-40 °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
- 1-40 °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 aufrocknen lassen.
- In geschlossenen Räumen nur mit Niederdruck und guter Raumbelüftung verarbeiten.
- Frostfrei lagern.

Warnhinweise und Sicherheitsratschläge nach EG Richtlinien

- Signalwort Achtung
- H315 Verursacht Hautreizungen.
- H318 Verursacht schwere Augenschäden.
- P280 Schutzhandschuhe / Schutzkleidung / Augenschutz / Gesichtsschutz tragen.
- P264 Nach Gebrauch Hände gründlich waschen.
- 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.
- P332 + P313 Bei Hautreizung: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.
- P302 + P352b BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT: Mit viel Wasser und Seife waschen.

Weitere Informationsunterlagen

- Sicherheitsdatenblatt (MSDS)

Dosierung und Ergiebigkeit

Inhalt	Reinigungsart	Dosierung	Verschmutzung	Ergiebigkeit
1000 ml	Hochdruckreiniger	1 - 2 %	Mittlere	67 m ²
1000 ml	Hochdruckreiniger mit Schaumdüse	3 - 10 %	Mittel-Stark	22 m ²
1000 ml	Sprühgeräte	10 %	Leichte	110 m ²
1000 ml	Manuell	10 %	Leicht-Mittel	25 m ²