# PressurePro Schaumreiniger, sauer RM 59

Entfernt mühelos starke Ablagerungen und Beläge wie Kalk, Rost, Fett, Eiweiß, Bier- und Milchstein an Fliesen, Kacheln und Containern. Sehr stabiler Schaumteppich auf allen Oberflächen.

**pH-Wert 2**
Im Konzentrat




Made in Germany

NTA-frei

## 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

## Technische Daten

| Gebindegrößen | Verpackungseinheit | Teilenummer |
|---|---|---|
| 20 l | 1 Stück | 6.295-192.0 |

PressurePro Schaumreiniger, sauer RM 59, 0.011-670.0, 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.
- 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.
- H315 Verursacht Hautreizungen.
- H318 Verursacht schwere Augenschäden.
- P264 Nach Gebrauch Hände gründlich waschen.
- P280a Schutzhandschuhe / Augenschutz / Gesichtsschutz tragen.
- P302 + P352a BEI KONTAKT MIT DER HAUT: Mit viel Wasser 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.

## Weitere Informationsunterlagen

- Sicherheitsdatenblatt (MSDS)

## Dosierung und Ergiebigkeit

| Inhalt | Reinigungsart | Dosierung | Verschmutzung | Ergiebigkeit |
|---|---|---|---|---|
| 1000 ml | Hochdruckreiniger | 1 – 2 % | Starke | 67 m² |
| 1000 ml | Hochdruckreiniger mit Schaumdüse | 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 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