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

Wir beraten Sie gerne: Kärcher AG * Industriestrasse 16 * 8108 Dällikon * Switzerland

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

PressurePro Schaumreiniger, sauer RM 59, 0.011-670.0, 2026-08-28