Détergent noir de fumée PressurePro RM 33

Ce nettoyant en profondeur liquide surpuissant élimine les souillures les plus tenaces comme l'huile, la graisse, le goudron, la suie, les résidus de combustion et le glaçage brûlé. Sans NTA.

pH 13
sous forme concentrée



Made in Germany

NTA-free

Propriétés

- Détergent haute pression efficace
- Décolle même les résidus d'huile, de graisse, de goudron, de suie et de combustion les plus tenaces
- Particulièrement adapté aux salissures alimentaires typiques comme les résidus de combustion, les sucres calcinés et les souillures de graisse
- Agit rapidement
- Convient au nettoyage des surfaces en acier inoxydable et en céramique
- Facilement biodégradable conformément à la directive européenne n°648/2004
- Separation très rapide des phases aqueuse et huileuse dans le separateur d'huile (facilite la séparation = ASF)
- Sans NTA
- Sans phosphates

Usage et secteur d'application

Agriculture	Grills
Industrie agro-alimentaire	Grills
Hôtels, restaurants, cantines	Grills
Municipalités	Grandes cuisines
Commerces	Grills

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateurs

Caractéristiques techniques

Conditionnements	Unité d'emballage	Références
20 l	1 Pièce(s)	6.295-560.0
200 l	1 Pièce(s)	6.295-561.0

Détergent noir de fumée PressurePro RM 33, 0.011-661.0, 2026-08-28

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller : Kärcher SA * Industriestrasse 16 * 8108 Dällikon * Switzerland

Utilisation

Nettoyeurs haute pression
- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- Température : 1-80°C
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper.
- Temps de réaction 1-5 minutes, en fonction du degré de salissure
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Pulvérisateur
- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper.
- Temps de réaction 1-5 minutes, en fonction du degré de salissure
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.



Indications particulières

- Pour le nettoyage de surfaces sensibles aux alcalins, faire un test au préalable
- Ne pas laisser sécher la solution sur la surface
- Rincer les machines eau chaude avec de l'eau froide 2 minutes minimum.
- Dans les zones sanitaires ou alimentaires, il est recommandé d'utiliser alternativement un détergent alcalin et acide pour empêcher le développement de bactéries inertes.
- Rincez soigneusement les appareils de nettoyage après utilisation
- Stockez à l'abri du gel

Mises en garde et recommandations de sécurité selon les Directives CE

- Mention d'avertissement Danger
- H290 Peut être corrosif pour les métaux
- H314 Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux
- P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.
- P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.
- P310 Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON/un médecin.
- P303 + P361 + P353 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau [ou se doucher].
- P405 Garder sous clef.
- P501a Éliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation locale/régionale/nationale/internationale.

Plus d'informations

- Fiche de données de sécurité

Dosage et rendement

Conditionnement	Méthode de nettoyage	Mélange	Dosage	Type de salissures	Rendement
1000 ml	Nettoyeurs haute pression	1+3	4 – 8 %	Fort	67 m²
1000 ml	Pulvérisateurs		10 %	moyennement fort	110 m²

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller : Kärcher SA * Industriestrasse 16 * 8108 Dällikon * Switzerland