

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 6.7
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 | Milchküche, Stallreinigung |
|-------------------------------|----------------------------|
| Lebensmittelbetriebe | Oberflächenreinigung |
| Hotels, Gastronomie, Catering | Großküche |
| Einzelhandel | Oberflächenreinigung |
| | |

Technische Daten

| Gebindegrößen | Verpackungseinheit | Teilenummer |
|---------------|--------------------|-------------|
| 20 | 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 auftrocknen 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 m² |
| 1000 ml | Hochdruckreiniger mit Schaumdüse | 3 - 10 % | mittel-stark | 22 m² |
| 1000 ml | Sprühgeräte | 10 % | leichte | 110 m² |
| 1000 ml | manuell | 10 % | leicht-mittel | 25 m² |