



## PressurePro Schaumreiniger, neutral RM 57

Das materialschonende Schaumreinigungsmittel für leichte Öl-, Fett- und Eiweißverschmutzungen. Der stabile Schaumteppich erhöht die Reinigungswirkung und lässt sich gut abspülen.



NTA-frei



### 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

### Anwendungsgebiete:

<b>Landwirtschaft:</b>	Milchküche
<b>Lebensmittelbetriebe:</b>	Oberflächenreinigung
<b>Hotels, Gastronomie, Catering:</b>	Großküche
<b>Einzelhandel:</b>	Oberflächenreinigung

### Verarbeitungsmöglichkeiten

- Hochdruckreiniger
- Hochdruckreiniger mit Schaumdüse
- Sprühgeräte
- manuell

### pH-Wert

**6.7**  
Im Konzentrat



### Gebindegrößen

20 l

### Teilenummer

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 aufdrocknen 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. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.
- P310 Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen.
- P332 + P313 Bei Hautreizung: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.
- P302 + P352 BEI KONTAKT MIT DER HAUT: Mit viel Wasser und Seife waschen.

## Weitere Informationsunterlagen:

- Sicherheitsdatenblatt (MSDS)

## Dosierung und Ergiebigkeit:

Inhalt:	Reinigungsart:	Voransatz:	Dosierung:	Verschmutzung:	Ergiebigkeit:
1000 ml	Hochdruckreiniger		1-2 %	mittlere	67 m <sup>2</sup>
1000 ml	Hochdruckreiniger mit Schaumdüse		3-10 %	mittel-stark	22 m <sup>2</sup>
1000 ml	Sprühgeräte		10 %	leichte	110 m <sup>2</sup>
1000 ml	manuell		10 %	leicht-mittel	25 m <sup>2</sup>

### Wir beraten Sie gerne:

### Alfred Kärcher SE & Co. KG

Alfred-Kärcher Straße 28-40  
71364 Winnenden

Phone +49(0)7195-14-0  
Fax +49(0)7195-14-2212

[www.kaercher.com](http://www.kaercher.com)