



Agent moussant PressurePro, neutre RM 57

Détergent moussant doux pour toutes les taches légères de graisse, d'huile et d'albumine. Action longue durée grâce au tapis de mousse qui se forme. Se rince facilement.



Propriétés

- Détergent doux pour le nettoyage haute pression à la mousse.
- Elimine les taches légères de graisse, d'huile et à base d'albumine
- Doux pour les surfaces grâce à sa formule neutre
- Action longue durée grâce au tapis de mousse qui se forme
- Se rince facilement.
- Facilement biodégradable conformément à la directive européenne n°648/2004
- ASF = assure une séparation très rapide des phases aqueuse et huileuse dans le séparateur d'huile et favorise ainsi le respect des exigences légales
- Sans NTA

Usage et secteur d'application:

Agriculture:	Laiteries
Industrie agro-alimentaire:	Nettoyage des surfaces
Hôtels, restaurants, cantines:	Grandes cuisines
Commerces:	Nettoyage des surfaces

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Nettoyeurs haute pression équipés du canon à mousse
- Pulvérisateurs
- manuel

pH

6.7
sous forme concentrée



Conditionnements

20 l

Références

6.295-178.0

Application:

Nettoyeurs haute pression

- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Température de fonctionnement : 1-40°C
- Nettoyer l'objet
- 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.

Nettoyeurs haute pression équipés du canon à mousse

- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Température de fonctionnement : 1-40°C
- Nettoyer l'objet
- 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.

manuel

- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- Nettoyer l'objet
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Indications particulières:

- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.
- Pour le nettoyage de surfaces sensibles aux alcalins, faire un test au préalable
- Ne pas laisser sécher la solution sur la surface
- En intérieur, appliquer le produit en basse pression et assurer une ventilation suffisante.
- Stockez à l'abri du gel

Mises en garde et recommandations de sécurité selon les Directives CE:

- Mention d'avertissement Attention
- H315 Provoque une irritation cutanée
- H318 Provoque de graves lésions des yeux
- P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.
- P264 Se laver soigneusement après manipulation.
- 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/
- P332 + P313 En cas d'irritation cutanée: consulter un médecin.
- P302 + P352 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: laver abondamment à l'eau et au savon.

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		1-2 %	Moyennes	67 m ²
1000 ml	Nettoyeurs haute pression équipés du canon à mousse		3-10 %	Moyennes- fortes	22 m ²
1000 ml	Pulvérisateurs		10 %	Légères	110 m ²
1000 ml	manuel		10 %	Légères +	25 m ²

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :